ANNO XXVI · Roma, 16 Febbraio 1930 - VIII · FASCICOLO 582

La Rivista Agricola

SI PUBBLICA OGNI QUINDICI GIORNI

Le classi agricole, generalmente le più numerose hanno ovunque una grande influenza sulla sorte della Nazione.
Dalla lettera di Re Vittorio Emanuele III all'on. Giolitti - 24 gennaio 1905

Onorificenze : *Medaglia d'Argento all'Esposizione Internaz. di Milano 1906 — Grande Medaglia d'Oro al « Merito agrario » del Ministero di Agricoltura 1909 — Due Medaglie d'Oro e un Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1911 — Gran Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1928.*

Abb. annuo L. 24 - Estero L. 34 - Semestre L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. Lire 1.20 - Abb. sostenitore L. 50
Direzione, Amministrazione e Pubblicità : **Via degli Scipioni, 181 - Roma** (133) (Tel. 21845) - C. P. E. n. 28445

Abbandono di terre punito

Nessuno più di noi ritiene che la proprietà è sacra ed intangibile, e che ogni proprietario di fabbricati e di terre ha pieno diritto di disporre dell'uso dello sfruttamento della cosa sua, secondo i suoi criteri e coi metodi che a lui paiono più convenienti.

Ma la proprietà, pur essendo indiscutibile ed intangibile nella sua essenza di diritto individuale, ha però anche un contenuto sociale ed è indubbiamente gravata da riguardi e doveri verso la collettività.

Ciò premesso, noi non possiamo che dare il nostro plauso al provvedimento adottato in questi giorni dal Prefetto di Roma a riguardo del proprietario di un vasto latifondo dell'agro romano, il quale da più anni lasciava le sue terre nel più completo e deplorevolissimo abbandono.

Si tratta nientemeno di 2500 ettari di terreno, con oltre 50 appezzamenti, otto macchie, tre grandi fattorie e tre caseggiati rurali, che, per l'assenza, la neghittosità o l'indolenza voluta del proprietario, restano da sei o sette anni abbandonati ed incoltivati!

Che diremmo se, in questa crisi tremenda degli alloggi, ci fosse in Roma il proprietario di un grande caseggiato, il quale tenesse trenta o quaranta appartamenti vuoti?

Interverrebbe anzitutto il Governo, scrupoloso tutore dei bisogni della collettività e rispettoso dei diritti individuali, quando questi non sono esercitati pazzescamente e in danno degli altri.

Orbene la stessa identica cosa deve dirsi per i proprietari che, di proposito, lasciano quella benedizione di Dio che sono le loro terre, abbandonate ed incolte, mentre c'è tanta povera gente forzatamente disoccupata, che domanda, implora soltanto di poter lavorare, e mentre — per eliminare le deficienze della nostra produzione agricola — *i rurali* combattono con fervido entusiasmo le *belle battaglie* volute dal Duce.

Quel biasimevole proprietario, che se ne vive da più anni all'estero godendosi indubbiamente altri suoi redditi e lasciando quì, nel centro del Lazio, a poche diecine di chilometri dalla capitale, le sue fertili terre alla balià delle intemperie, senza farle coltivare nè ritrarne vantaggio alcuno per sè e tantomeno per gli altri, è stato quindi giustamente ed esemplarmente punito da S. E. il Prefetto di Roma.

Punito?!... Forse, anzi senza forse, egli sarà, in fondo, avvantaggiato.

Perchè il Prefetto, decretando che a lui sia sostituito un amministratore straordinario nella persona eletta dell'on. Cencelli, Presidente di quel meraviglioso e benemerito Istituto che è l'Opera Nazionale Combattenti, gli avrà poi, in aultima analisi, reso un grande servigio: infatti, ben sapendo quali miracoli di redenzione agricola e di razionale e magnifico sfruttamento l'O. N. C. abbia saputo compiere nelle terre più disparate d'Italia, siamo matematicamente sicuri che, fra qualche anno, i terreni avuti ora in consegna saranno resi fiorenti e redditizi.

Auguriamoci frattanto, per concludere, che il provvido decreto del Prefetto di Roma e quelli analoghi emanati dai Prefetti di Mantova, Rovigo e Torino, servano di esempio salutare ai proprietari di tutte le regioni d'Italia; e che essi, grandi e piccoli, sappiano e vogliano mostrarsi degni di essere tali, per sè e per il prossimo.

E che, conforme alle nobili e patriottiche direttive del Governo Fascista, nessuno di essi lasci più che neppure un palmo della nostra terra benedetta e benefica rimanga abbandonato ed incolto.

C. A. CORTINA.

La composizione e l'itinerario
dell'autocolonna del grano

Secondo il comunicato reso alla stampa quotidiana, l'autocolonna si compone di otto speciali veicoli, ciascuno della lunghezza complessiva di dieci metri, diviso a metà nel senso della lunghezza, con le pareti laterali mobili, sicchè durante le soste riuscirà assai facile rendere visibile l'esposizione di quanto in esso è contenuto.

Uno degli automezzi illustrerà l'attività svolta dal Comitato permanente del grano, altro quella delle organizzazioni sindacali agricole, con speciale riguardo alla utilità delle forme associative nel processo produttivo dell'agricoltura. Altri automezzi saranno dedicati rispettivamente al frumento e specialmente alle razze elette, ai concimi fosfatici, a quelli azotati, alla produzione foraggera e zootecnica, alla meccanica agraria, agli anticrittogamici, ecc.

La partenza dell'autocolonna da Roma, per quanto non sia stata ancora stabilita in modo preciso, si prevede possa aver luogo nella prima decade del prossimo marzo.

Il percorso complessivo della prima parte del giro è di km. 5760. Verranno attraversate le seguenti provincie: Roma, Frosinone, Napoli, Benevento, Avellino, Salerno, Cosenza, Messina, Palermo, Trapani, Agrigento, Caltanissetta, Ragusa, Siracusa, Catania, Reggio C., Catanzaro, Potenza, Matera, Taranto, Lecce, Brindisi, Bari, Foggia, Campobasso, Chieti, Pescara, Teramo, Aquila, Rieti, Terni, Perugia, Arezzo, Viterbo, Sassari, Nuoro, Cagliari.

Calcolando le deviazioni che si renderanno opportune, il percorso potrà raddoppiare. Il tempo necessario per effettuarlo è di tre mesi e mezzo, in modo che iniziando il giro, per es., il 10 marzo, il 25 giugno l'autocolonna dovrebbe aver fatto ritorno al punto di partenza, ossia a Roma, per poi intraprendere un secondo giro nell'Italia centro-settentrionale.

Importazione e prezzi del grano

Il Direttore Generale delle Dogane a più riprese durante il secondo semestre del 1929 ha fornito alla Presidenza del Consiglio dei Ministri i dati riguardanti l'importazione del grano, i quali ci hanno rilevato, non senza un senso di legittimo orgoglio, che il nostro Paese è stato, durante tale periodo, tributario verso l'estero per l'acquisto di un quantitativo di quintali di grano di molto inferiore a quello verificatosi nel corrispondente periodo del 1928.

Nel periodo luglio-dicembre 1928 — dice il comunicato — le importazioni furono di 11.160.029 quintali; nel corrispondente periodo del 1929 si ridussero a quintali 3.329.058 con una diminuzione di quintali 7.830.971.

Bastano solo queste cifre per avere un'idea degli enormi benefici che l'ottimo raccolto dello scorso anno ha apportato alla bilancia commerciale del Paese, i quali si concretizzano in definitiva ad esclusivo vantaggio della stabilità monetaria.

E si badi che il mercato in genere avrebbe naturale tendenza, dato l'abbondante raccolto ed il prezzo del grano inferiore a quello estero, ad importare in maggioranza frumenti duri.

I frumenti teneri in Italia si producono in grande abbondanza, specie in questi ultimi anni di meraviglioso risveglio agricolo, con la diffusione delle sementi elette provenienti da incrocio o da ibridazione. Per essi non si dovrebbe parlare quindi di importazione. Senonchè, ed è bene avere il coraggio di riaffermarlo, in Italia è ormai invalsa l'abitudine da parte di coloro che non sono agricoltori, ma che sulle fatiche di costoro speculano, di non ricercare sui mercati interni questi nostri frumenti, perchè contengono una minore percentuale di glutine rispetto ai frumenti esteri e risultano quindi di minore forza.

Per questa ragione il grano tenero estero viene preferito al nazionale.

Che una differenza vi sia è indubitato, ma che essa sia di tale entità da giustificare una svalutazione di prezzo di 20 e più lire a quintale, a noi sembra molto esagerato.

Da analisi fatte è risultato che mentre la ricchezza in glutine dei nostri grani Ardito, Mentana e Villa Glori oscilla dal 13 al 14,8 %, quella del Manitoba risulta del 15 %.

Se dunque la differenza in glutine è così lieve, come mai vi è poi tanta disparità di prezzo?

Il Manitoba è quotato sui nostri mercati a L. 166 il quintale, mentre i nostri frumenti teneri si vendono ora che si trovano già nei numerosi magazzini dei commercianti — ed è quanto dire — a L. 138 con una differenza ragguardevole di ben 28 lire. E le cose si aggravano di molto quando si pensi che il povero agricoltore, al quale i benefici del credito arrivano sovente con ritardo, premuto dalla scadenza di qualche cambiale, è stato costretto a vendere il proprio frumento alla media di sole lire 125!...

Ebbene, pur non volendo tener conto di quest'ultima quotazione, la differenza di prezzo in 28 lire non è proporzionata alla minore ricchezza in glutine dei nostri frumenti, giacchè se solo di ciò si fosse tenuto conto oggi il loro prezzo dovrebbe quotarsi intorno a L. 155 il quintale.

Vi è dunque qualche cosa di puramente commerciale e industriale che si è saputo ben nascondere nella dibattuta questione del prezzo del grano e che poi non è difficile individuare: sono manovre che si mascherano dietro le quinte di una limitata domanda, destinata a provocare un ribasso nei prezzi ad esclusivo vantaggio di quei pochi che vivono ai margini dell'agricoltura.

Qualche tecnico, tempo fa, metteva in rilievo le apprensioni dei commercianti e dei mugnai circa le presunte gravi deficienze qualitative dei nostri frumenti.

Ho già detto poc'anzi che esse sono destituite da qualsiasi fondamento. Il Ministero dell'Agricoltura e Foreste ha potuto già accertare che i nostri frumenti hanno tutte le prerogative per una buona panificazione. Ne fa fede il pane gustoso che viene prodotto dai nostri rurali, presso i quali le nuove teorie sulla panificazione non hanno potuto affermarsi e forse mai si affermeranno; lo dimostra il limitato sciupio di pane che essi fanno nei confronti di quello che si verifica in città, ove appunto si preferisce pane molto ricco di glutine e... anche di acqua, ed è perciò che dopo un giorno o due diventa indigesto e immangiabile.

D'altra parte non bisogna dimenticare che prima del grande flagello europeo, l'Italia importava una quantità limitatissima di frumenti teneri esteri, perchè universalmente erano riconosciuti di qualità molto inferiori ai frumenti indigeni.

Ora l'ordine delle cose si è invertito, ma è certo che gli interessi degli agricoltori saranno tutelati. E la difesa è tanto più necessaria quanto più si pensi che i 70 milioni di quintali di grano, raccolti nello scorso anno, non si sarebbero ottenuti se buona parte della superficie italiana coltivata a frumento — circa 500 mila ettari — non fosse stata investita a sementi elette tenere e precoci. Alle sole sementi elette si deve attribuire il ragguardevole aumento di prodotto di oltre 2 milioni di quintali di grano.

Ma la difesa del prezzo, ed ora col dazio a scala mobile deliberato dal Comitato Permanente del Grano la cosa sarà più facile, si deve estendere anche ai frumenti duri.

Il prezzo di questi frumenti si quota per 10-15 lire in meno nei confronti di quelli importati, eppure i nostri grani duri non hanno nulla da invidiare ai frumenti esteri.

Non bisogna dimenticare che questi grani, fra cui primeggiano il Dauno e il Cappelli, si coltivano largamente nel Mezzogiorno, dove appunto anche in condizioni di clima poco favorevoli hanno dimostrato di resistere benissimo ai danni della stretta.

Orbene, ove si tenga conto che essi seguono la sulla, nel senso che prediligono terreni argillosi, ed ove si consideri che appunto nel Mezzogiorno tali terreni sono in grande maggioranza — il 70 % circa — non v'ha chi non veda come col progredire della tecnica colturale questa nostra regione sia in grado — come ha potuto brillantemente dimostrarlo in questi ultimi anni della Battaglia del Grano — di produrne di più, e cioè in quantità sufficiente per il fabbisogno nazionale.

Non più preferenze, dunque, per i frumenti esteri, sieno essi duri che teneri.

Il successo ottenuto col raccolto dello scorso anno ci ha fatto intravedere che la vittoria non è lontana; esso è frutto di grandi sacrifici che i rurali d'Italia hanno saputo affrontare non per le lusinghe del dazio doganale, ma in nome di un ideale altissimo che si concretizza nella fiducia illimitata per il Capo che con mano ferma regge le sorti del Paese e nella grandezza della Patria.

Occorre impedire che la volontà ricostruttiva dei nostri agricoltori possa essere fiaccata o scossa dagli speculatori.

L'esercizio del credito agrario tempestivo ed oculato, la vendita collettiva dei prodotti, che non ci stancheremo mai di raccomandare, insieme al dazio doganale manovrabile, dovranno evitare che i frutti della nostra terra possano cadere nelle mani di speculatori, dannosi all'Agricoltura e alla Nazione.

Dott. ETALIANO BONTEMPO.

Fabbricati per centri pastorizi

I criteri fondamentali consigliabili per i fabbricati dei centri colturali, valgono, in gran parte, anche per quelli dei centri pastorizi.

L'ovile, in genere, deve considerarsi una complessa espressione costruttiva comprendente l'abitazione per il personale addetto all'azienda pastorizia, il caseificio, i padiglioni ricovero pel bestiame ovino, con annessa stalla per il necessario bestiame equino, nonchè tutti gli opportuni accessori che richiede una comune azienda agraria.

CASA DI ABITAZIONE. — La casa di abitazione deve essere centrica rispetto alla complessa costruzione, in maniera da permettere la più comoda e razionale distribuzione dei servizi. Esa deve essere costituita:

a) dall'abitazione per il capo dell'azienda (vergaro) al quale deve destinarsi, almeno, una cucina, con annessa dispensa, ed una stanza;

b) da un vasto ambiente atto al caseificio;

c) da una magazzino per i pastori tenendo presente che, per la custodia e la sorveglianza dei bestiami, la pratica suggerisce un pastore ogni 100 pecore circa.

In molti casi è preferibile dotare la casa anche di un vano interrato, di più ampie proporzioni di quello generalmente costruito in alcuni centri colturali, con la considerazione che un simile vano, nell'ovile, possa servire anche alla temporanea conservazione dei prodotti della masseria, specialmente nel periodo più caldo in cui detti prodotti tendono facilmente ad alterarsi entro breve spazio di tempo.

Le principali norme costruttive da osservarsi per le diverse categorie di ambienti dei centri colturali, valgono anche per quelle degli ovili. L'unica variante consiste nella opportunità di adottare il conglomerato di cemento e ghiaietta per la pavimentazione di tutti gli ambienti terreni dell'ovile (casa di abitazione, portici, padiglioni, ricovero, stalla, porcili).

RICOVERI PEL BESTIAME. — In considerazione che gli ovili vengono, nella maggior parte, costruiti con la prevenzione di essere, in un futuro più o meno prossimo, trasformati in stalle per bestiame vaccino, è bene adottare, fin dall'inizio, per i padiglioni ricovero, le stesse dimensioni di larghezza e di altezze interne, dei vani di stalla.

Pertanto, una larghezza interna di ovile di ml. 8,50, opportunamente divisa in due scomparti uguali, da muretto longitudinale posto nel mezzo e costruito a mezz'aria, permette il ricovero continuo di due ordini di pecore per ogni scomparto, poste rispettivamente groppa a groppa e con le mangiatoie-rastrelliere addossate lungo i muri perimetrali e ai due lati di quello longitudinale posto nel mezzo.

In tal maniera, la superficie utile e sufficiente di ricovero, è di mq. 1 di padiglione coperto ogni 2 pecore circa.

Sempre considerando la eventuale trasformazione in stalla, è consigliabile dotare i padiglioni, fin dall'inizio, anche delle rispettive stanze a fieno.

Inoltre, tenute nel dovuto conto le principali caratteristiche dell'azienda pastorizia, è indispensabile annettere, all'ovile, opportunamente disposti, e la stalla per bestiame equino e i porcili adatti ad un razionale allevamento che nell'ovile può praticarsi, meglio ancora ed in più vasta scala, che nei centri colturali.

Per regolarsi sull'ampiezza relativa alla stalla equini, è da notare che la pratica consiglia, per i servizi, di tenere in media un capo equino per ogni 130-140 pecore.

Trovo utile prospettare, quanto ho esposto, con un esempio tipico, riportato nella inclusa tavola.

La costruzione ivi presentata, è un ovile per un centro pastorizio della estensione complessiva di ettari 185. Applicando i dati che suggerisce la esperienza, in materia, si hanno i seguenti risultati:

Pecore da potersi mantenere: in media e nelle condizioni più comuni. N. 4 a 5 per ogni ettaro di terreno, e, per ettari 185, sono in totale pecore 800.

Superficie utile di ricovero: un metro quadrato di padiglione coperto ogni due pecore circa, e per pecore 800, sono mq. 400 circa, di superficie utile.

Pastori richiesti: in ragione di uno per ogni 100 pecore, e per pecore 800, sono in totale pastori 8.

Capi equini necessari: uno per ogni 130-140 pecore, e per pecore 800, sono in totale capi equini 6

In considerazione poi che una metà del terreno è opportuno ridurla a prato artificiale a lungo avvicendamento, è indispensabile corredare l'azienda dei seguenti attrezzi: due carri a 4 ruote, per i quali occorre una superficie di portico-ricovero di . . . . mq. 36
due carri a due ruote, id. id. . . . . » 26
due falciatrici . . . . » 20
due raccattafieno . . . . » 22
due erpici . . . . » 8
attrezzi vari . . . . » 8

pertanto occorrerà una superficie totale di portico-ricovero di . . . . mq. 120

In quanto ai porcili, è bene tenerli più ampi di quelli dei centri culturali, per le considerazioni a cui ho precedentemente accennato.

Traducendo in atto tutti i precedenti elementi, opportunamente calcolati, la complessa costruzione comprende:

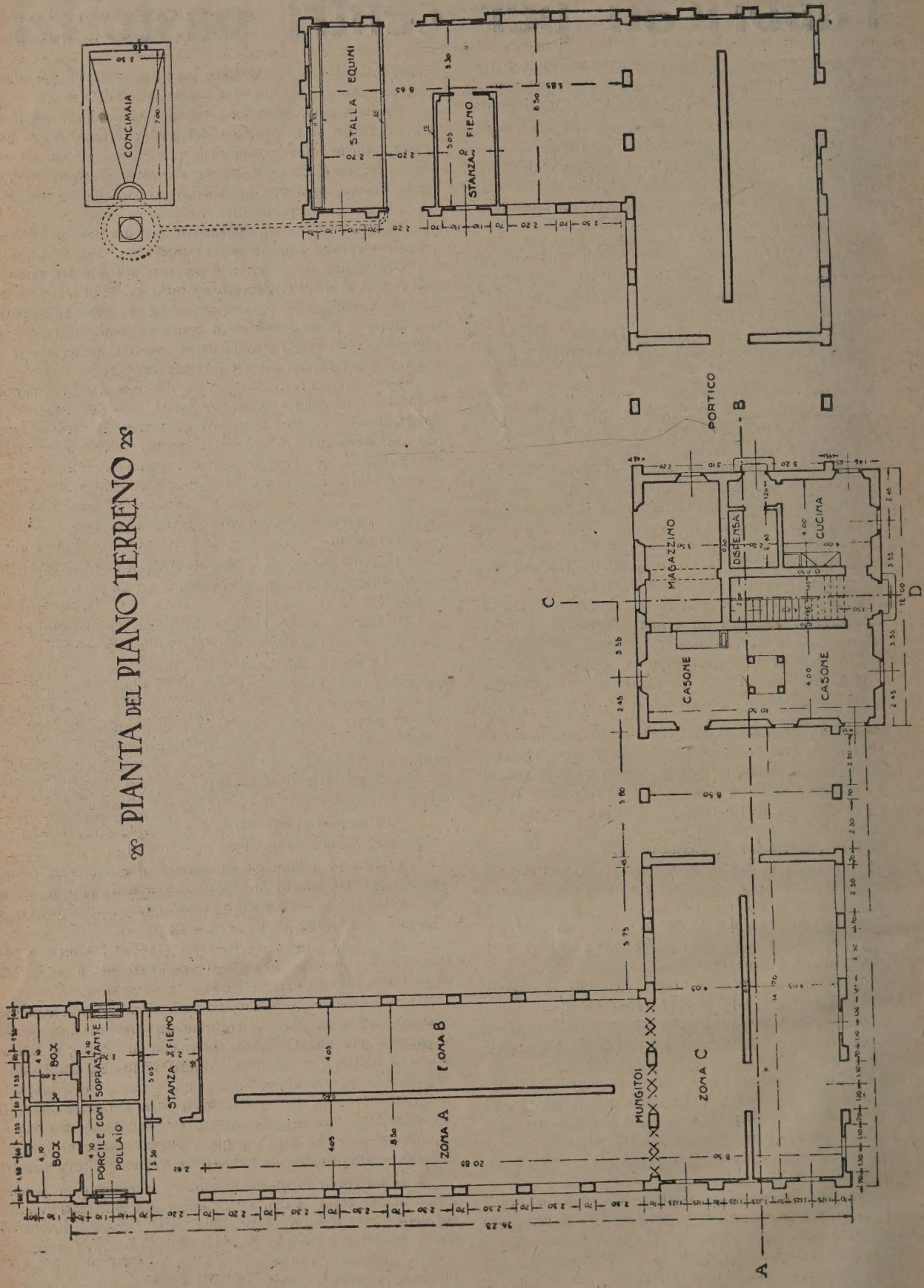
a) Casa di abitazione a due piani, che copre l'area di mq. 138, avente un vano interrato e, al piano terreno, un vasto ambiente (casone) destinato al caseificio, con focolare centrale in pietra di Manziana, fornito di quattro colonnine angolari in mattoni, recanti l'architrave in legno con soprastante cappa quadrangolare; un magazzino adiacente; la cucina con annessa dispensa e, al piano superiore (con accesso per scala interna), cinque camere di abitazione per i pastori;

b) Due portici, simmetrici alla casa, della superficie utile complessiva di mq. 120, coperti a terrazza;

c) Due padiglioni che si estendono in prosecuzione dei suddetti portici, e retti, fino all'altezza di ml. 2,40, da muratura di tufo listata a mattoni, e per altri ml. 2,30 da pilastri in muratura, come sopra, della sezione di cm. 70 × 0,45, pel sostegno del tetto. Ciascun padiglione, come ho già detto, è diviso in due scomparti da muretto longitudinale a mezz'aria, ed ha l'area utile di mq. 125;

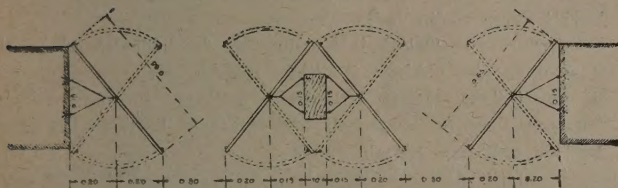
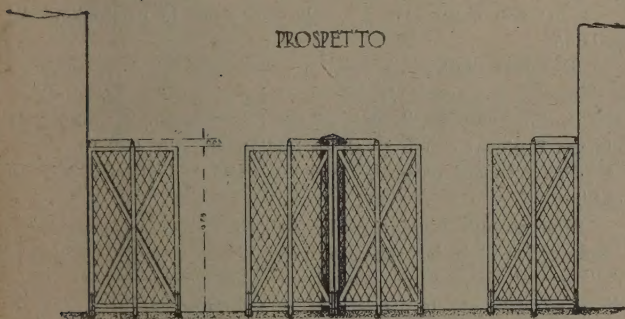
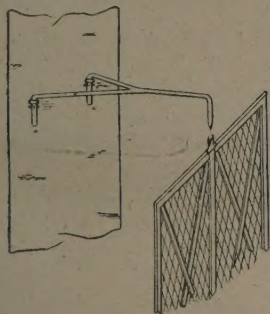
d) Altri due padiglioni, normali ai precedenti, e che si estendono verso la parte retrostante dell'edificio: uno, quello di sinistra, per una lunghezza interna di ml. 21,85; e l'altro, quello di destra, per ml. 5,85 soltanto. Ambedue, della stessa larghezza dei precedenti, e, come quelli, divisi in due scomparti, da muretto longitudinale a mezz'aria, posto nel mezzo. La superficie complessiva coperta dai quattro padiglioni, così disposti, oltrepassa i 480 mq., dei quali, effettivamente utili, circa 400, che sono normalmente richiesti pel ricovero di 800 pecore.

Alla estremità di quello di sinistra è annesso un porcile diviso in due stalli di mq. 11 ciascuno, con antistanti relativi cortiletti (box) e soprastanti pollai. Alla estremità invece di quello di destra, è annessa una stalletta per 6 capi equini.

In prossimità del porcile e della stalletta di cui sopra, potranno ricavarsi, nell'interno dei padiglioni, due stanze a fieno, mediante divisori ad una testa di mattone, aventi una superficie complessiva di mq. 37,25.

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE. — Allo scopo di dare buona forma costruttiva alla tradizionale capanna fino ad ora usata per la manipolazione del latte di pecora, senza peraltro discostarsi troppo dalle inveterate abitudini di lavoro dei pastori, il casone dell'ovile va studiato in maniera tale da renderlo rispondente il più possibile a tutte quelle esigenze di ampiezza, di ventilazione e di organicità dei servizi, a cui ha pur risposto, fino ad ora, la posticcia capanna.

A detto ambiente dunque, deve darsi un'ampiezza considerevole (mq. 42 di superficie), una altezza alquanto superiore alla normale adottata per gli altri vani (ml. 3,80), e una su-

PARTICOLARE DEI MUNGITOI

PIANTA

PARTICOLARE DEL BRACCIO DI ROTAZIONE

perficie vetrata complessiva, costituita da quattro finestre e da un sovrapporta, di mq. 6 e cioè un settimo dell'area del pavimento. (Vedasi figura).

L'ampio focolare è posto nel mezzo ed è munito del così detto «*somaro*», per la manovra della caldaia.

Il vano poi è dotato di un piano inclinato in cemento, posto a sbalzo nel muro e la cui pendenza converge verso una vaschetta, pure in cemento; detto piano serve come spremitoio del formaggio per farne uscire il siero.

E' consigliabile infine, di condottare l'acqua potabile nello interno del casone, e ciò per avere la possibilità di far fronte a tutti gli occorrenti lavaggi.

MUNGITOI. — Anche per i mungitoi deve cercarsi un sistema col quale tradurre in buona forma costruttiva tutto ciò che di veramente pratico e di razionale si riscontra in tutti quegli espedienti di carattere posticcio, fino ad ora adottati con risultati, d'altra parte, abbastanza soddisfacenti.

In una tale traduzione, occorre non perdere mai di vista la psicologia e la mentalità del pastore, conservatore geloso delle antiche abitudini, patrimonio costituito da lunghe esperienze vissute da uomini dal senso pratico alquanto sviluppato e spinti alla meditazione e alla riflessione dalla tediosa uniformità di ambiente in cui quotidianamente vivono.

Anzitutto il nuovo sistema deve permettere di mettere e togliere d'opera i mungitoi con facilità e speditezza. La loro posizione, rispetto al ricovero in generale, è stata scelta con la finalità di avere a disposizione tutto quello spazio occorrente alla normale manovra di mungitura, nella zona della quale si è limitata la pavimentazione a cemento. Localizzati, detti mungitoi, nei tre vani di comunicazione dei due padiglioni di sinistra, come indica la pianta, la mungitura così si svolge:

Calcolando che di 800 pecore, 500 circa possano essere sottoposte a mungitura (lattare), queste vengono disposte: per metà nella zona A e per metà nella zona B (vedasi pianta), mentre le residuali 300 circa si trovano nell'altro braccio opposto dell'ovile. Disposti dunque i mungitoi nella dovuta posizione, ossia in maniera che il mungitore abbia alle spalle le due zone A e B, si comincia la mungitura dal gruppo A e man mano che si procede, le pecore passano nella zona C. Ultimato il primo gruppo A, si invertono i mungitoi e si ripassa una seconda mungitura alle pecore già munte e mano mano queste ritornano nella zona A primitiva.

Si invertono nuovamente i mungitoi e si fa per il secondo gruppo B ciò che si è fatto per il primo A. Ultimata in questo modo, la mungitura, si tolgono i mungitoi e tutto ritorna allo stato normale senza ingombri di sorta.

Particolarmente i mungitoi (come indica la rispettiva tavola dei particolari) sono fatti di rete metallica a larghe maglie, tenuta a posto da doppia intelaiatura di righetta di ferro da cm. 2. Questi telai circoscrivono il posto del mungitore, nel modo come indica la planimetria. Essi, mediante movimento rotatorio, permettono la loro inversione. Il movimento rotatorio è reso possibile da un'asse posto nel mezzo del telaio, e terminante, in fondo, con pernio di ferro che entra nel rispettivo alloggiamento costituito da apposito incavo pure di ferro, interrato nel terreno. Superiormente poi al telaio, e in corrispondenza dell'asse, è applicato un occhio di ferro entro il quale si interna altro pernio, pure di ferro, che fa parte di un braccio da fissarsi al muro, nei due lati estremi; e, nel mezzo, da fissarsi in apposita colonnina di quercia.

Da quanto sopra e con la scorta dei grafici relativi, è facile comprendere il montaggio e smontaggio di detti mungitoi, nonchè il loro funzionamento durante la mungitura.

Una siffatta costruzione, al completo, richiede una spesa complessiva che viene a ripercuotersi con una aliquota di L. 1.500 l'ettaro e L. 350 a capo.

ALFREDO FRATTINI.

Pubblichiamo con vivo compiacimento questo studio che è fra i più pregevoli fatti sinora sull'importante materia.

Esso presenta infatti geniali soluzioni per ogni particolare della complessa costruzione atta a rispondere alle molteplici esigenze della industria pastorizia.

La migliore trovata del Frattini, è quella realizzata con lodevole ad audace iniziativa per la razionale mungitura delle pecore, e con i progettati mungitoi può dirsi ch'egli abbia raggiunto un risultato veramente felice per semplicità, per praticità, per comodità e per massima economia.

Confidiamo che il sistema Frattini, venga favorevolmente esaminato da Autorità e tecnici, e se ne disponga la larga applicazione che esso merita. G. C.

NOTE DI POLLICOLTURA

L'UOVO

Quando un allevatore ha il suo pollaio, e le sue galline che nutre e cura razionalmente, attende con impazienza le prime uova!

Forse, a proposito di ciò, egli pensa a certe polverine miracolose di cui legge la *réclame* sulle quarte pagine dei giornali ed avrebbe ben voglia di fare qualche esperimento.

Ebbene, queste polveri miracolose non sono affatto, almeno in teoria, una turlupinatura. Esistono veramente degli eccitanti che, somministrati alle galline col cibo, stimolano ed accrescono la produzione delle uova. Naturalmente esse non hanno effetto se al pollame non si dà nel contempo un cibo abbondante, sostanzioso e rispondente ai suoi bisogni.

Ecco due ricette delle polveri in parola:

RICETTA N. 1.

Anice in polvere	grammi	20
Carbone di legno in polvere	»	100
Sale da cucina	»	200
Carbone antracite in polvere	»	100
Sabbia	»	20

RICETTA N. 2.

Farina d'avena	grammi	200
Polvere d'ossa	»	100
Carbone antracite in polvere	»	50
China china grigia in polvere	»	50

Mescolando questa polvere al pastone delle galline, nella dose di un cucchiaio per ogni 5-10 animali, una volta al giorno, per tutto l'anno, si ritraggono risultati molto vantaggiosi. Il gallo stesso ne è stimolato per la fecondazione delle galline.

Avvertiamo però che l'avicultore non dovrà mai sostituire un ingrediente di una ricetta con quello dell'altra e tanto meno usare delle due polveri insieme, adottando invece quella che più fa al caso suo per la comodità di procurarsene gli ingredienti.

DELLA FORMAZIONE DELL'UOVO IN PARTICOLARE.

E' senza dubbio interessante, più della sua formazione, di conoscere le parti di cui l'uovo è formato anche perchè in tal caso sapremo porre rimedio a quei difetti che in esso potessero verificarsi o sopprimere la gallina quando i rimedi tentati non portassero alcun giovamento.

Quando l'uovo si stacca dall'ovaia della gallina, esso non è ancora formato, altro che dal giallo o vitello.

Passando dall'ovidutto all'utero si avvolge in una massa d'albumina in una membrana ed in un guscio.

Il giallo dell'uovo o vitello è tenuto a posto da due legamenti detti calazi. La membrana presso la parte più rotonda dell'uovo si sdoppia e dà origine alla cosidetta camera d'aria.

Si dice da alcuni che questa camera d'aria serva ai pulcini per la respirazione. Ciò non è esatto poichè i pulcini respirano attraverso i pori del guscio e ne è prova il fatto che se si ricopre l'uovo di una vernice impermeabile il pulcino non si forma, nonostante la camera d'aria esista.

Non si conosce quindi ancora il suo valore se si eccettua quello di farci scoprire se l'uovo è già vecchio.

Ultima parte dell'uovo infine è il disco germinativo o cellula femmina che costituisce la sola parte vivente dell'uovo.

Conosciute le sei parti dell'uovo passiamo ad esaminarle separatamente nel loro aspetto e nella loro composizione.

IL GUSCIO. — E' poroso, può essere bianco o colorato e risulta costituito per 98 % di carbonato di calce e per 2 % di fosfati, carbonati o ossidi diversi.

DIFETTI. — Può accadere che una gallina ci dia delle uova col guscio troppo molle o addirittura mancante. In questo caso bisognerà fornire alla gallina dei gusci tritati se si è in regioni marine, oppure dei calcinacci.

Se il difetto continuasse è segno che dipende da debolezza o malattia d'utero della gallina e si penserà allora ad ingrassarla destinandola al consumo.

LA MEMBRANA. — E' costituita da due pellicole sottilissime e aderenti che separano l'albume dal guscio. Presso la parte più grossa dell'uovo tra le due pellicole si forma un vuoto o camera d'aria di cui abbiamo detto più sopra.

L'ALBUME o bianco dell'uovo risulta composto dell'86 % d'acqua e del 14 % di solfo e albumina.

IL VITELLO o giallo dell'uovo è composto del 50 % d'acqua e del 50 % di materie azotate, albumina, fibrina, vitellina, sali fosfati, ferro, sodio, iodio, cloro ecc.

DIFETTI. — Talora il consumatore fa difficoltà ad acquistare uova che abbiano il vitello troppo chiaro. Per quanto ciò non influisca affatto sul sapore dell'uovo, al commerciante conviene sempre cercare di accontentare il cliente assecondandolo nelle sue piccole manie.

I volatili che possono usufruire di vasti parchi ben forniti di verdura dànno uova col vitello a tinta forte.

I CALAZI. — Sono legamenti che hanno lo scopo di trattenere il vitello al centro dell'albume. Quando esso, per vecchiezza dell'uovo si sposta, nón è più buono per l'incubazione.

IL DISCO GERMINATIVO — che serve per la produzione del pulcino.

Dovendo mettere le uova a covare non si deve scuoterle e bisogna procurarsi la certezza che siano fecondate. Bisogna cioè curare che il gallo si trovi in mezzo alle galline da almeno 3 giorni o non le abbia lasciate da più di 8-10.

Per ottenere uova da cova un gallo è sufficiente per 10 galline.

Non si può a priori veder dall'esterno se un uovo è fecondato, ma si baderà che sia fresco. Per capire la freschezza dell'uovo il sistema più semplice è quello generalmente usato di esaminarlo con la candela od una lampadina.

L'uovo fresco è di una perfetta trasparenza ed il giallo si trova giustamente nel mezzo. La camera d'aria è minima. Man mano che l'uovo invecchia la camera d'aria cresce di dimensioni, il giallo si sposta incollandosi alla parete, poi si discioglie e si mescola all'albume. L'uovo perde allora tutta la sua trasparenza.

Per farsi una buona coltura in questo campo il metodo che noi insegniamo è il più semplice e il più sicuro. Ogni cinque giorni si prende un uovo della giornata, vi si scrive sopra la data, e lo si mette in disparte. In capo a poche settimane si avrà un perfetto campionario di tutti gli stati dell'uovo dalla freschezza alla putredine.

Paragonando queste uova a quelle da esaminare, si arriva in breve a conoscere le uova con assoluta sicurezza.

Un altro procedimento per riconoscere la freschezza delle uova consiste nell'immergerle in una soluzione di acqua salata al 10 % alla temperatura di circa 18 gradi. L'uovo della giornata andrà senz'altro a fondo, quelli più vecchi galleggeranno più o meno a seconda della loro freschezza.

Ma quale è la causa che fa corrompere le uova? Esse, come tutte le derrate alimentari, si guastano per l'evaporazione e per il contatto con l'aria.

Si riesce parzialmente ad impedire tali fenomeni immergendo l'uovo in una sostanza impermeabile, e cioè nella crusca, nella segatura di legna, nella sabbia o nella polvere di carbone e collocando il recipiente che li contiene in un luogo freddo, asciutto ed a temperatura costante.

Un sistema molto usato è quello di immergere le uova nell'acqua di calce e lasciarvele per 10-20 giorni. Si ritirano alfine e si conservano nella crusca o nella segatura di legna.

Prof. A. ZIGNOLI.

Potatura e Potatori

L'articolo « Divagazioni frutticole » del chiar.mo Professor Zago comparso nel « *Giornale di Agricoltura della Domenica* » del 19 novembre 1929 ci presenta con spiccata chiarezza un quadro della frutticultura nella sua branca più vitale.

Approviamo quanto egli espone così lucidamente e gli chiediamo venia se anche noi ci permettiamo di fissare il nostro pensiero in proposito.

Potatura e potatori, in conseguenza precipua di questo bel risveglio frutticolo, rappresentano oggi per i tecnici e per i competenti in frutticultura quanto di più elettivo si possa immaginare in opposto alla considerazione di quei tanti che malauguratamente pretendono di esserne maestri.

Potatura per costoro rappresenta un metodo enigmistico che tale e quale applicano in ogni loro operazione di taglio; per noi che osserviamo il loro operato, chiamarli con il più obbrobrioso degli epiteti « boia » lo riteniamo indovinatissimo quantunque forse meglio sarebbe che essi fossero invece « auto boia » per non sentirne più parlare.

Giudicando la loro attività passata viene fatto di domandarci: quali risultanze ci hanno dimostrato e che cosa infine ha rappresentato la frutticultura per essi?

Ed oggi che cosa hanno mai fatto è quindi ritratto dalla loro vagante operosità costoro che a mala pena sanno che cosa sia la forbice dal momento che in molti casi hanno adoperato il pennato per giustiziare le loro vittime?

Per essi taglio nient'altro significa che asportazione quando per sventura altro non sia che mutilazione inconsulta. E per quanto l'egregio Prof. Zago ci dica — e questo solo ci conforta — che essi vanno scomparendo, non sappiamo adattarci all'idea che ancora molti vadano di luogo in luogo a portare ai facili assenzienti la loro opera distruttiva!...

Quo usque tandem?

Provvida e di grande utilità pertanto è la preparazione dei nuovi elementi che gli enti governativi ci daranno senza dubbio ben preparati e gli unici forse che con una vera e propria tecnica potranno far sparire tutta questa accozzaglia di intollerabili. Non dimentichino però queste promettenti energie che non ci si improvvisa potatori provetti; per divenirlo occorre una grande volontà accoppiata ad altrettanto grande spirito di sacrificio e una certa quale disposizione innata.

Le piante devono rappresentare un tutto a comune con l'uomo che le coltiva e con esse bisogna saper soffrire delle loro deficienze e gioire dei loro risultati per poter dire di amarle. La mente che guida quando sia così ben compresa non potrà mai esternare a pieno l'emotività del godimento di una superba fioritura, le ansie bramose di una conseguente promessa di frutti e la soddisfazione intima di un generoso raccolto che allieta la vista e rifonde lautamente tutto quanto fu prodigato.

Ben a ragione denominati artisti dal Prof. Zago quelli veramente a posto e che noi pure esaltiamo, ne consegue che potatura non può significare che arte. Lo tengano bene in mente le nuove squadre di gioventù bramosa di agire che potatura essendo arte, va intesa e compresa nel suo più grande significato perchè molto è complicata e difficile più di quanto non sembri e soltanto dopo molti anni si può avere la pretesa di possederla lavorando con tenacia, osservando con acume e riflettendo su quello che fu fatto, su quello che si sta facendo e su quello che avverrà.

Potatura e osservazione formano un binomio indissolabile perchè non è concepibile di dover agire indifferentemnete senza soffermarsi a dare una completa valutazione al proprio operato dalle cui risultanze più o meno felici, e quindi suscettibili di modificazioni, dovrà col tempo formarsi la vera arte. Ogni terreno, ogni esposizione, ogni zona, ogni sistema di allevamento, ogni specie e varietà esigono differenze di metodi che non si possono generalizzare, mentre tutti devono essere guidati dall'*elementarismo fisiologico fondamentale* che è identico in tutto il mondo.

In merito alle diverse forme appoggiate, apprezzando tutto quanto l'artificio paziente può ricavare da una pianta, salvo alcuni casi, non crediamo di approvare questo metodo di educazione dei fruttiferi. La nostra bella Italia con il suo magnifico sole che non pecca d'avarizia, reclama lo sfruttamento di questo sublime dono di Dio e quindi non è necessario ricorrere all'artificio francese per creare da noi quello che è loro precipua esclusività. Nè riusciamo a percepire come oggi industrialmente ci si possa esternare in minuziosità topiarie che tolleriamo per i giardini e lasciamo « toto corde » ai vicini d'oltre Alpe quando abbiamo la possibilità di sfruttare con forme libere tante nostre meravigliose posizioni. La pianta da frutto esige, è vero, la tecnica, ma tutto quello che è esageratamente artificioso, sia pure ammirevole ed apprezzabile quanto si voglia, è sempre metodo che troppo si allontana dalla natura e che in alcuni casi non esitiamo a considerare artritismo vegetale deformante.

Gli americani nelle coltivazioni industriali frutticole non hanno sottigliezze esagerate per la forma, mentre curano al massimo lo sfruttamento libero, equilibrato compatibilmente all'età ed alla vigoria delle piante. Seguendo il loro indirizzo, noi che ci troviamo in condizioni di favore in confronto di altre nazioni, dobbiamo scartare tutto quanto odori di scolastico, di passatista, di perditempo e di minuziosità geometriche da cui non si potranno mai ritrarre quei vantaggi che si attendono ansiosamente a coronamento di tanti sacrifici.

Marina di Cecina, 6 gennaio 1930.

E. e T. ZAZZERI.

Fulmini e Grandine

E' utile ricordare che questi due flagelli che da secoli affliggono l'umanità sono fenomeni intimamente connessi fra di loro i quali hanno origine in quelle particolari nubi che si chiamano *cumuli* che tutti conoscono in grazia della loro forma caratteristica rassomigliante ad un cavolfiore ed anche alla massa di vapori uscenti dal tubo delle locomotive o dei vulcani.

Nelle giornate estive il Sole riscalda il terreno e le acque facendole evaporare e questi vapori invisibili che impregnano l'aria salgono perchè più caldi e leggeri, fino a che trovano strati di aria più fredda dentro ai quali si espandono formando i cumuli. Durante la detta espansione si formano delle microscopiche sferette di acqua le quali sono elettrizzate. Questa elettricità produce le scariche elettriche che noi vediamo illuminare l'interno delle nubi e danno luogo anche ai fulmini che dalla nube cadono verso terra. Ma l'elettrizzazione di queste minuscole bollicine produce altresì la formazione dei chicchi di grandine. Quando la nube si scarica, sia per saette interne, sia per fulmini verso terra, la formazione della grandine riesce meno facile ed è notorio che dopo molte scariche di fulmini avviene infatti che la grandine spesso cessa dal cadere.

Questi ed altri fatti hanno condotto a cercare se non sia possibile di scaricare artificialmente la nube e così ridurla inoffensiva tanto per i fulmini quanto per la grandine.

Già gli antichi Egiziani pare che avessero costruito dei parafulmini con grandi aste di rame dorato.

Beniamino Franklin un secolo fa costruì il notissimo parafulmine formato da un'antenna verticale terminante in una punta, antenna che collegava poi alla terra in un punto in cui fosse umida. Questo parafulmine ha reso enormi servizi per la protezione delle case, delle fabbriche e segnatamente delle polveriere. Esso venne molto perfezionato applicandovi i principi del Faraday e cioè avvolgendo gli edifizi di una specie di rete metallica collegata a terra per impedire che il fulmine potesse come talora accadeva saltare dal cordone all'edifizio. E' innegabile però che i parafulmini Franklin funzionano attirando il fulmine su se stessi per portarlo a disperdersi nel terreno. Si comprende come sarebbe assai preferibile non già di attirare il fulmine per disperderlo,

ma impedire addirittura che esso possa formarsi. Già il Meilsen aveva migliorato il primitivo tipo del Franklin adottando non già una sola punta ma un gruppo di due o tre punte. L'effetto è notevole perchè le punte hanno il potere di provocare degli effluvi graduali e tranquilli di elettricità invece delle scintille violenti. Altri inventori migliorarono ancora il parafulmine applicando non soltanto due o tre punte, ma un vero mazzo di 50-100 e più punte, ottenendo così il vantaggio importissimo di eliminare le scariche violente. Questi parafulmini a punte multiple si sono dimostrati in pratica molto più efficaci di quelli antichi, ma l'importante è che gli utenti che li avevano adottati scoprirono che essi avevano un'altra virtù immensamente più importante di quella di impedire i fulmini. Si scoprì cioè che essi *impediscono anche la formazione della grandine.*

Scaricatore atmosferico a punte multiple

Gli agricoltori sanno quale flagello sia la grandine e quale immenso beneficio sarebbe potersene liberare. Ebbene una serie di osservazioni fatte negli ultimi anni permette di dare buonissimi affidamenti su tale questione. Sono moltissimi i casi nei quali un buon impianto di scaricatori ha effettivamente dimostrato che nella zona da essi protetta cadeva pioggia o tutt'al più nevischio innocuo, mentre tutto attorno ad essa cadeva grandine devastatrice. Gli agricoltori intelligenti non dovrebbero tralasciare alcuna spesa e alcuna fatica per munirsi di una simile protezione. Spesa e fatica sono lievissime e sono affatto trascurabili in confronto agli enormi danni della grandine. Gli scaricatori a punte multiple sopra accennati si trovano già da tempo in commercio e possono essere collocati sopra una semplice antenna in legno di abete o di castagno, come gli ordinari pali telegrafici, alti da 6 ad otto metri fuori terra.

Elemento però essenzialissimo della buona riuscita è il cordone che deve collegare lo scaricatore a punte, col terreno. Bisogna assicurarsi che esso vada a finire in un terreno sempre umido altrimenti la protezione diventa illusoria. Vicino al mare, o a fiumi o torrenti basta immergere nell'acqua una lastra metallica. Similmente si può fare dove vi siano dei pozzi di acqua viva. In altri casi bisogna fare delle prese di terra artificiali come sa fare ogni buon elettricista disponendo una piastra di terra entro fosse ripiene di carbonella inumidita con acqua addizionata con un poco di soda, oppure immergendo nel terreno invece delle piastre dei tubi di ferro.

Questo sistema di protezione ha l'enorme vantaggio di non richiedere nessun lavoro come richiedevano i noti cannoni. Una volta fatto è sempre pronto e lavora da sè. Unica precauzione è quella di tenere sempre umida la presa di terra. Il collocamento dei pali deve essere fatto con oculato studio della località, mettendoli preferibilmente sulle alture dalla parte da cui vengono abitualmente i venti freddi, e quelle correnti che di regola portano la grandine. La distanza fra palo e palo potrà essere determinata dall'esperienza ed in genere potrà bastare dai 200 ai 400 metri.

Questo sistema è così semplice ed economico che davvero è colpa gravssima il non metterlo in pratica perchè esso protegge da quei due terribili flagelli che sono il fulmine e la grandine. La grandine produce in Italia ogni anno danni per oltre un miliardo di lire e il fulmine colpisce centinaia di persone, molti animali e molti beni.

Ing. ETTORE THOVEZ.

Come vegeta l'olivo

Come non educheremo mai un fanciullo senza averne studiate a fondo l'indole, il carattere, le tendenze, così non riusciremo a educare e a coltivare un albero senza averne approfonditi i caratteri e la biologia.

L'olivo presenta, più di tante altre specie arboree, difficoltà di coltivazione, perchè ancora poco studiato; una aggravante a questa constatazione è portata dalla sua qualità di sempreverde, qualità che determina variazioni notevoli nel comportamento dell'albero, nelle sue varie zone fisiografiche, particolarmente italiane.

Ho voluto quindi condensare in pochi canoni quanto finoggi si conosce sul modo di vegetare di questa pianta tanto preziosa, per quanto ancora tanto trascurata in Italia, perchè tutti ne possano trarre ammaestramenti per le applicazioni nei riguardi della sua coltivazione.

L'olivicoltore deve sapere e ricordare:

che l'olivo è pianta di grande forza e di grande vitalità;

che di norma il legno nuovo e i fiori compariscono nella stessa primavera sui rametti che hanno da poco compiuto un anno di età;

che la vegetazione dell'olivo e la sua fruttificazione si allontanano ogni anno di più dal tronco;

che, formandosi ogni anno nuovi rametti, l'olivo ogni anno può portare frutti;

che le annate di *carica* non sono molto favorevoli alla buona preparazione di rametti, perchè la pianta ha impiegato troppo della sua *forza* per la fruttificazione;

che i rami, dopo aver dato per lungo tempo legno e frutto, si invecchiano e debbono essere rinnovati;

che l'olivo pensa da sè a rinnovare i rami, formando dei polloni alla loro base;

che i rametti diritti (detti in Toscana *a maschione*) danno molto legno e i pendenti legno e frutto;

che i rami di *dentro* dànno più legno di quelli di *fuori;*

che la gemma che darà legno è più lunga e sfilata e ha crescita più affrettata di quella che promette il frutto;

che sui rametti di un anno il nuovo legno si forma più verso la cima e i fiori sbocciano più sulla metà e verso la base;

che il legno sano si riconosce dalla corteccia lucida e liscia, dalle *cacciate* lunghe e ben nutrite, dalle foglie scure, dalla fioritura precoce e abbondante;

che le foglie nuove compariscono di solito in marzo-aprile e si rinnovano ogni due-tre anni;

che se nelle annate a stagioni regolari i fiori compariscono a breve distanza di tempo dalle nuove foglie, è segno che la pianta è in *forza* e che può dare legno e frutto insieme senza troppo risentirne;

che in genere, più tardi avviene la fioritura, più scarso è il raccolto;

che l'estate secca e l'inverno piuttosto asciutto non preparano *la forza* e non compongono le gemme per una buona fioritura, sicchè nell'anno seguente è da aspettarsi un raccolto scarso;

che l'olivo resiste abbastanza ai venti e, in paragone ad altri alberi, anche alla siccità. Prof. M. MARINUCCI.

I ritardatari sono pregati di mandarci al più presto le 24 lire dell'abbonamento 1930, per ricevere subito l'Almanacco degli Agricoltori e per evitare l'inutile spesa della riscossione postale cui daremo corso a fine febbraio.

Un nuovo concime fosfo-azotato

All'inizio delle concimazioni chimiche i concimi complessi trovarono facile accoglienza. Si vendevano le formule belle e preparate per il grano, per i prati, per le viti, ecc. Ma poi si riconobbe che era preferibile formare volta per volta le formule più adatte alle diverse piante, con i fertilizzanti speciali.

Le miscele di concimi preparate in commercio si prestano più facilmente alle frodi, specie quando l'acquirente non provvede a richiedere la garanzia degli elementi in esse contenuti.

L'industria moderna prepara oggi dei concimi complessi a composizione garantita e nota. Tali concimi non sono da confondere con le miscele meccaniche di cui sopra, verso le quali bisogna conservare sempre la diffidenza. Concimi complessi preparano ormai largamente l'America e la Germania e incontrano sempre di più il favore degli agricoltori. Contengono in proporzione diversa due o più elementi. Il «nitroposka», ad esempio, fabbricato in Germania, contiene azoto, anidride fosforica e potassa in quantità diverse nei differenti tipi. Anche l'industria italiana comincia a mettersi su questa via, con la preparazione del fosfato biammonico, già largamente usato in altri Paesi.

Questo concime (fosfo-azotato) contiene il 49-50 % di anidride fosforica solubile e il 19-20 % di azoto in forma ammoniacale. E' quindi un concime concentrato nel quale sono ridotte al minimo le sostanze inerti ed ingombranti e che risponde alle esigenze di moltissime coltivazioni e conviene specialmente per le zone di montagna a trasporti costosi.

Un quintale di questo fosfato biammonico corrisponde a q. 3 di perfosfato di titoli 15-17 e a q. 1 di solfato ammonico. Adoperandone q. 1,50 per ettaro si apportano al terreno kg. 75 di anidride fosforica e kg. 30 di azoto, concimazione da farsi per molte piante nell'atto della semina o del trapianto. Se nel corso della vegetazione un'aggiunta di azoto si deve fare, si ricorre ai concimi speciali.

Il fosfato biammonico agisce quindi come una miscela di perfosfato e di solfato ammonico in proprozioni giuste, e perciò l'uso di questo concime è da raccomandarsi vivamente.

Il fosfato biammonico è adatto per la concimazione di tutte le piante. Al frumento si somministra prima della semina (q. 1 a 1,50 per ettaro). Pure prima della semina si somministra nella stessa quantità al granoturco, alle barbabietole da zucchero, al pomodoro, alla canapa, alle patate. E' utile alla semina dei prati artificiali di leguminose e in copertura ai prati stabili.

Alle piante ortensi torna specialmente vantaggioso questo concime, impiegato nelle quantità sopra indicate. E' da rilevare che per molti ortaggi, e quando si possa disporre dell'acqua di irrigazione, è possibile ed è anche consigliabile somministrare il fosfato biammonico nel corso della vegetazione.

Alle piante da frutto, alle viti, all'olivo, agli agrumi questo concime torna pure vantaggioso per la concimazione periodica o annuale, nella quantità di Kg. 0,500 a 1 e anche 1,500 per pianta a secondo dello sviluppo delle piante.

Prima dello spargimento il fosfato biammonico si mescola con terra asciutta, sabbia, o gesso, per farne una distribuzione più uniforme nel terreno. Con lavori di coltivatore, di estirpatore, di erpice, o di zappa si fa l'interramento.

Non occorrono preliminari prove con questo concime per dimostrarne l'efficacia, che è sicura come quella degli altri concimi corrispondenti. Gli agricoltori non tarderanno a fare buon viso al nuovo concime che l'industria italiana mette a loro disposizione per dare la possibilità di intensificare le concimazioni e di estenderle nei luoghi a trasporti difficili, ove non sono ancora penetrate o sono poco comuni.

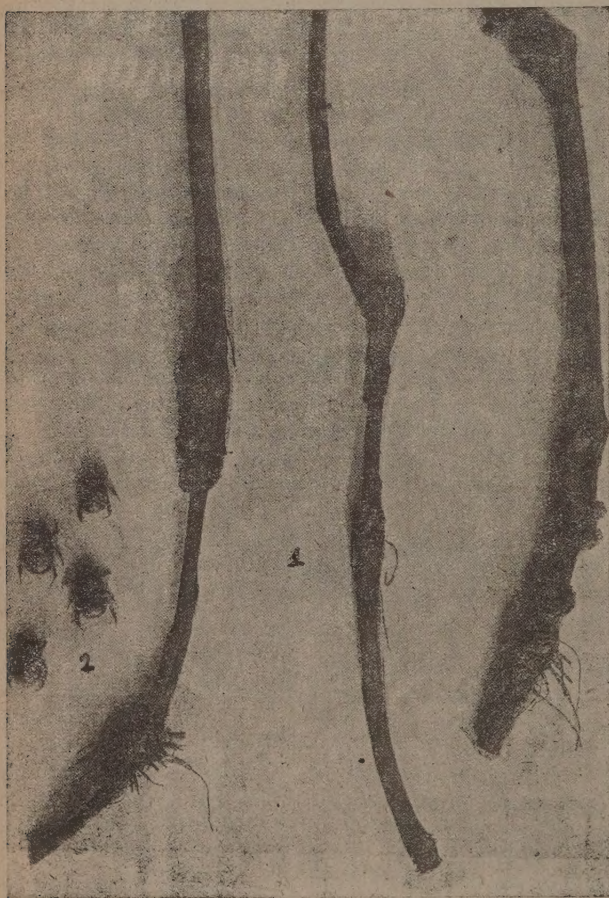
Prof. F. ZAGO.

CURIAMO LE PIANTE!

Rubrica redatta dal Dott. TEODORO FERRARIS, professore ordinario di Fitopatologia speciale la R. Scuola Agraria media specializzata di Alba (Cuneo)

Il Bacherozzo

(Pentodon punctatus)

Succede soventi, da qualche anno a questa parte, di sradicare barbatelle innestate o nostrane che all'aspetto appaiono vigorosissime e di trovarle invece corrose nelle parti ipogee. Al disotto delle erosioni, le talee radicate sono rimaste piccole, striminzite, deperenti, come accade ai rami o tronchi ai quali si sia fatta subire l'incisione anulare (fig. 1).

Di fronte a queste corrosioni, che rivelano subito all'osservatore l'azione di insetti, nasce il sospetto che si trati di danni prodotti dalle larve di *Melolonta* o *Maggiolino*, e difatti sarebbe assai difficile affermare il contrario, se non si trovasse quasi sempre nel terreno circostante, durante la primavera (fine aprile e primi di maggio) gli adulti di un altro pigro coleottero, il *Pentodon punctatus*. Ad ogni modo anche l'entità delle corrosioni può essere un indice della loro provenienza; mentre le larve della Melolonta corrodono generalmente le barbatelle da un lato solo fino a stroncarle, quelle del *Pentodon* lavorano prevalentemente nei tessuti più teneri, succosi della corteccia e del libro, nonchè sui calli cicatriziali degli innesti, e perciò producono una ferita anulare che, come dicemmo, ha sulle piante gli effetti di una incisione meccanica (v. figura).

Il *Pentodon* adulto ha una forma ovato-convessa: è di colore nero punteggiato, con l'ultimo dell'addome scoperto e misura 20-23 millimetri (fig. 2). La sua larva è simile pressapoco a quella del maggiolino, e porta nell'ultimo anello delle brevi setole, disposte senz'ordine sulla faccia ventrale. Appare, come più sopra accennammo, al principio della primavera; esce verso sera, cammina lentamente sul terreno o vola pesantemente cozzando balordamente contro gli ostacoli. Depone le uova nella terra e le larve che ne schiudono si portano alle radici delle piante ospiti (granoturco, tabacco, ortaggi) dove cominciano la loro opera nefasta che dura due anni, cioè il tempo necessario per compiere la loro evoluzione.

I danni maggiori sono prodotti dalle larve, ma non è escluso che anche l'insetto perfetto possa intaccare le piante nutrici, specie quelle più tenere come, ad esempio, quelle del tabacco. In Francia, principalmente nel mezzogiorno, i viticultori ed i vivaisti lamentano da anni la presenza ed i danni di questo insetto: da noi, in Italia, non ci consta che abbia finora preso una diffusione inquietante.

Specialmente i vivaisti, e quei viticultori che lodevolmente si interessano del vivaio di innesti, dovranno tuttavia invigilare a che l'insetto non si propaghi a scanso di spiacevoli sorprese. Non appena apparissero i segni della sua presenza, sarà utilissimo ricorrere al palo iniettore, distribuendo, a terreno vuoto, e sul finire dell'inverno, 40-50 centimetri cubici di solfuro di carbonio per mq. al fine di distruggere sia le larve che le crisalidi pronte a sviluppare l'insetto perfetto.

Prof. L. GABOTTO.

RECENSIONI

LA MORIA O PESTE DEI CICLAMINI (*Thielavia basicola* Zopf).

Il Chiar.mo Prof. P. Voglino, Direttore del R. Osservatorio Regionale di Fitopatologia di Torino, riferisce su questa grave malattia dei Ciclamini riscontrata in serre di floricoltori presso Torino e che danneggia annualmente vaste coltivazioni in vaso di *Cyclamen persicum* a grandi fiori, provenienti dall'Olanda (1).

Molti individui che dapprima apparivano in pieno vigore, con abbondante fogliame e fiori vigorosi, nel volgere di pochi giorni, risultavano con foglie in parte ingiallite, avvizzite, con picciolo rammollito, cadenti e peduncolo marcescente. Deperenti erano anche i gruppi centrali di fiori e foglie in via di formazione.

Mentre il tubero delle piante ammalate si mostra relativamente compatto ed apparentemente sano, gli altri organi marcescenti vengono poi invasi da abbondante muffa grigia riferibile al comune fungillo, spesso saprofita, *Botrytis cinerea*.

(1) In Boll. del Laboratorio Sperimentale del R. Osservatorio Region. di Fitopatologia: Dicembre 1929 n. 6 pagg. 1-6 con 2 figg.

Le radichette della parte inferiore del tubero ammalato si staccano facilmente e si disgregano al minimo tocco: il sistema radicale quando non è ancora interamente decomposto si presenta in gran parte di color castano-fuligginoso, quà e là annerito e per alcuni tratti marcescente.

La causa del male venne riscontrata nella presenza di un fungillo parassita vivente a spese del sistema radicale.

Le sezioni fatte nelle grosse radici e nelle radichette imbrunite misero in evidenza un micelio fungino coi corpi fruttiferi della *Thielavia basicola* Zopf, fungo diffuso su molte piante coltivate, specialmente nei semenzai e particolarmente dannose alle giovani piantine di tabacco.

Il fungo invade specialmente col suo micelio l'epiblema (epidermide della radice) e qualche cellula del sottostante cilindro corticale: dette cellule anneriscono mentre nell'interno presentano intreccio di ife settate, prima incolori poi giallognoli.

Alla superficie si svolgono gli organi riproduttivi del fungillo che sono costituiti o di sottili ife clavulate contenenti piccolissimi conidi erompenti poi all'esterno quasi a catanella o, più frequentemente, di brevissimi coniodoferi sostenenti grossi conidi bruni, pluriloculari, a loculi rettangolari facilmente separantisi a maturità l'uno dall'altro rappresentanti organi di conservazione e capaci di germinare ancora dopo tre anni. Il fungo talora si presenta anche nella sua forma ascofora con periteci astomi inseriti sul micelio.

Lo Zöpping (2) che nel 1926 à studiato questa malattia in Germania la indica col nome di *Cyclamen-Schadlinge*, il fungillo era però già noto fin dal 1876, anno in cui lo Zopf lo scoperse su una pianta ornamentale (*Sencio elegans*) nell'orto Botanico Berlinese, di poi venne riscontrato sul Lupino, sulla Fava, Pisello, Pomodoro, Bocca di leone e su almeno un centinaio di altre piante di svariate famiglie in Europa, America, Filippine ecc. ecc. La pianta più colpita è però il Tabacco su cui in Italia per primo la segnalò il Peglion.

(2) *Zöpping*: Die Schädlinge und Krankh. unserer Alpen veilchen (Zyklamen) un ihre Bekampf. (Gartenwet 1927).

* * *

La malattia si previene adoperando nella coltivazione del Ciclamino terriccio meno ricco di sostanze organiche coll'aggiunta di sabbia silicea. Si potrebbe ottenere buoni risultati disinfettando il terreno diversi giorni prima del collocamento dei tuberi, con soluzione di acido acetico all'1-1 e mezzo p. % (metodo usato dal Doram contro il marciume del Tabacco). Voglino consiglia, prima di mettere le piante in serra, di svasarne qualcuna per assicurarsi della stanto di sanità della radice, distruggendo col fuoco quelle malate e disinfettando le pareti del vaso con soluzione di solfato di rame e calce all'1 %.

Io aggiungo questo metodo di lotta sperimentato efficacissimo contro il morbo bianco e quello giallo dei Giacinti: lavare i tuberi di Ciclamini prima di metterli in vaso con una soluzione al 2-3 p. % di solfato ferroso, aspargerli con polvere di calce, poi asciutti, collocarli in terra piuttosto sciolta e concimata con concimi minerali: dopo la fioritura, passando i Ciclamini in riposo, i tuberi tolti dal vaso dovranno subire lo stesso trattamento e quindi conservarli in sabbia silicea pure bene asciutta fino al momento dell'invasatura.

F. FERRARIS

---

* La fabbrica di botti Egidio Gaya e C. di Conegliano Veneto è stata visitata verso la fine del passato 1929 dall'Ingegnere Agronomo, professore di Enologia e Viticoltura *Oscar Garrido Lozier*, Rappresentante del Chile al Congresso della vite e del vino di Barcellona ed inviato speciale del Governo di detto Stato a studiare i progressi dell'industria viti-vinicola in Europa.

Nell'occasione ha avuto parole di elogio e di felicitazioni coi titolari della Ditta per l'ottimo impianto, la tecnica di lavorazione, il materiale di primo ordine, rilasciando agli interessati un lusinghiero certificato. I nostri vivi rallegramenti.

Concorso nazionale per l'incremento del patrimonio zootecnico ai fini del progresso della cerealicoltura

La « *Gazzetta Ufficiale* » del 13 corr. ha pubblicato il seguente decreto del Capo del Governo:

Visto il R. decreto-legge 11 gennaio 1930, n. 17;

Art. 1. — E' bandito tra i conduttori di fondi allevatori di bestiame del Regno il primo Concorso nazionale per l'incremento del patrimonio zootecnico. Il concorso ha la durata di un triennio (1° ottobre 1930-30 settembre 1933), e consta di una gara provinciale e di una gara nazionale. Nella gara nazionale i premi saranno separatamente assegnati per le quattro categorie di aziende agrarie: grandi aziende, medie aziende, piccole aziende, aziende recentemente bonificate o in via di bonificamento. Nella gara provinciale i premi saranno separatamente assegnati per quelle, delle quattro categorie di aziende, che si riscontrano nella Provincia.

Art. 2. — Le domande di ammissione al concorso dovranno pervenire al presidente della Commissione provinciale per la propaganda granaria entro il 30 settembre 1930, redatte su apposito modulo fornito dalla Commissione stessa e firmato rispettivamente dai conduttori di fondi partecipanti al concorso. Ogni Commissione provinciale stabilirà, per la rispettiva Provincia, in relazione alle condizioni locali, i limiti di superficie per l'assegnazione delle aziende concorrenti a ciascuna categoria. Le aziende parteciperanno al concorso con la loro complessiva entità ed organizzazione, dovranno altresì partecipare per la parte della superficie specialmente coltivata a frumento, ai concorsi annuali nazionali per la « Vittoria del grano », per le annate agrarie 1930-31, 1931-32, 1932-33. Non sono ammesse al concorso le aziende di supeficie complessiva inferiore a quattro ettari e nelle quali la superficie investita a frumento sia inferiore ad un ettaro.

Art. 3. — I premi verranno attribuiti a coloro che, al termine del triennio, avranno conseguito risultati più notevoli e duraturi dall'azione svolta per aumentare la efficienza quantitativa, qualitativa e produttiva del bestiame complessivamente mantenuto nelle rispettive aziende agrarie, e che dimostreranno, comunque, di avere attuate efficaci iniziative dirette ai seguenti fini:

a) rendere più razionale l'ordinamento delle aziende e migliorare il rendimento delle colture, sopratutto di quelle cerealicole e foraggere (più appropriato avvicendamento delle colture e più larga introduzione del prato artificiale nella rotazione agraria; migliori lavorazioni del terreno; razionali concimazioni; uso di sementi elette o selezionate; diligenti cure colturali; irrigazione; ecc.);

b) aumentare le risorse foraggere valorizzate nella azienda attraverso l'industria zootecnica (aumento della quantità e miglioramento della qualità dei foraggi ricavati dall'azienda; costituzione di riserve foraggere; insilamento dei foraggi; utilizzazione dei sottoprodotti e dei foraggi di scarto; uso di mangimi concentrati acquistati dal commercio, ecc.);

c) rendere più razionale l'alimentazione del bestiame (valutazione fisiologica ed economica dei foraggi; migliore utilizzazione dei mangimi in rapporto alle esigenze alimentari delle varie specie e categorie di bestiame; costituzione di razioni appropriate; preparazione degli alimenti, ecc.);

d) curare efficacemente l'igiene del bestiame (ricoveri razionali; governo della mano; moto dei giovani riproduttori; adozione di misure preventive contro le malattie infettive e diffusive del bestiame, ecc.);

e) aumentare la quantità di bestiame complessivamente mantenuto nell'azienda (aumento del numero degli animali delle singole specie allevate, compresi i polli e i conigli; aumento del peso vivo complessivo del bestiame; miglioramento del rapporto tra la efficienza quantitativa del bestiame e l'estensione complessiva della azienda agraria, ecc.);

f) migliorare la qualità del bestiame mantenuto nell'a-

zienda (miglioramento morfologico e genealogico; selezione razionale del bestiame; introduzione di riproduttori migliorati; libro genealogico, ecc.);

g) migliorare la produttività del bestiame (aumento della produttività in latte, carne, lana, uova, ecc. accertato possibilmente mediante controlli funzionali metodici; abbassamento dei costi di produzione; adozione di libri di stalla razionalmente compilati, ecc.);

h) migliorare i sistemi di conservazione, di preparazione per il commercio e di eventuale trasformazione diretta nell'azienda dei prodotti zootecnici.

Art. 4. — Ciascuna Commissione provinciale per la propaganda granaria disporrà, per i premi da assegnare nella gara provinciale, della somma indicata nell'annessa tabella *A*, aumentata dei contributi eventualmente concessi da enti locali. Tale somma verrà ripartita in premi di diversa entità per le singole categorie di aziende agrarie di cui all'art. 1, ultimo comma e per le aziende di ciascuna categoria. I premi debbono essere resi agli agricoltori con manifesto, affisso non più tardi del 21 aprile 1930, col quale la Commissione pubblicherà il presente bando completato nei limiti di superficie per l'assegnazione delle aziende concorrenti a ciascuna categoria e nella ripartizione dei premi per la gara provinciale. La pubblicazione del bando è subordinata alla preventiva approvazione del Ministero dell'agricoltura e delle foreste per la parte che sarà elaborata dalla Commissione provinciale granaria. E' in facoltà della Commissione di attribuire, in sede di giudizio della gara, ad altre categorie di aziende i premi che risultassero esuberanti, per insufficienza di concorrenti meritevoli, in una determinata categoria. A coloro che parteciperanno al concorso saranno altresì concessi, di preferenza, i contributi e gli incoraggiamenti previsti dalla attuale legislazione zootecnica, nonchè i contributi e gli incoraggiamenti derivanti dal complesso di provvidenze che sono state e che saranno adottate per la « Battaglia del grano ».

Art. 5. — Il concorso provinciale sarà istruito da una speciale Commissione, nominata dal Ministro per l'agricoltura e le foreste, su proposta della Commissione provinciale per la propaganda granaria, e composta di cinque membri, scelti fra tecnici ed allevatori, compreso il direttore della Cattedra ambulante di agricoltura della Provincia che funzionerà da segretario-relatore. I reggenti delle sezioni ordinarie della Cattedra stessa saranno aggregati alla Commissione e sentiti, con voto consultivo, ciascuno per la propria circoscrizione. Gli elementi di giudizio di cui all'art. 3 dovranno essere rigorosamente e scrupolosamente accertati dalla Commissione:

a) inizialmente, subito dopo la chiusura del concorso, onde stabilire le condizioni delle singole aziende al principio del triennio;

b) periodicamente durante il triennio, e in ogni caso alla fine del primo e del secondo anno di durata del concorso, onde rilevare i graduali miglioramenti conseguiti;

c) definitivamente, subito dopo la scadenza del triennio, onde accertare i risultati complessivi in ogni singola azienda, procedere alla classificazione generale dei partecipanti al concorso e formulare le proposte per la assegnazione dei premi.

I risultati dei sopraluoghi e degli accertamenti dovranno essere di volta in volta annotati su apposite schede intestate a ciascun concorrente e sottoscritte, dopo ciascun annotazione, da tutti i membri della Commissione.

Il giudizio definitivo ed il conferimento dei premi saranno fatti dalla Commissione provinciale per la propaganda granaria, riunita in seduta speciale, con l'intervento di due terzi almeno dei suoi membri e con l'assistenza di tutti i membri della Commissione istruttrice.

Art. 6. — La classificazione prevista dal precedente articolo sarà fatta col metodo dei punti, attribuendo il massimo di punti venti al razionale ordinamento dell'azienda ed al miglior rendimento delle colture in genere, di quelle cerealicole e foraggere in ispecie; punti venti all'aumento quantitativo del bestiame complessivamente mantenuto nell'azienda; punti venti al miglioramento qualitativo e produttivo del bestiame medesimo; punti dieci all'aumento delle risorse foraggere ed alla loro migliore valorizzazione nell'azienda attraverso l'industria zootecnica; punti dieci alla razionale alimentazione del bestiame; punti dieci all'igiene del bestiame medesimo; punti dieci, infine, per esprimere un giudizio complementare, circa la efficienza, la continuità e la organicità delle iniziative attuate per intensificare e migliorare la produzione zootecnica dell'azienda. La Commissione giudicatrice dovrà avere espletato il suo compito il 15 dicembre 1933.

Art. 7. — Alla gara nazionale sono ammessi soltanto i concorrenti che abbiano conseguito il primo premio della rispettiva categoria nella gara provinciale. I premi assegnati per la gara nazionale sono indicati nella annessa tabella *B*. Le Commissioni provinciali per la propaganda granaria trasmetteranno al Ministero dell'agricoltura e delle foreste periodiche e dettagliate relazioni sullo svolgimento del concorso, nonchè copia delle schede dei singoli concorrenti, con l'annotazione dei risultati dei successivi accertamenti. Al termine del triennio, e in ogni caso non oltre il 31 dicembre 1933, le Commissioni anzidette invieranno allo stesso Ministero, in piego raccomandato, la relazione riassuntiva e le proposte dei premi per la gara provinciale, e segnaleranno inoltre i primi premiati delle quattro categorie di aziende nella gara medesima, aventi diritto a partecipare alla gara nazionale. Per ciascuno dei premiati suddetti dovranno essere rimesse la scheda originale, controfirmata dal presidente della Commissione provinciale granaria e dal direttore della Cattedra ambulante di agricoltura e una particolare relazione illustrativa. La Commissione giudicatrice della gara nazionale sarà nominata con decreto del Ministro per l'agricoltura e le foreste entro il 31 dicembre 1930 e sarà composta di sette membri.

Art. 8. — Il Ministro dell'agricoltura e delle foreste, su richiesta della Commissione giudicatrice della gara nazionale, potrà disporre sopraluoghi ed accertamenti durante l'espletamento del concorso, incaricandone sia componenti della Commissione predetta, sia propri funzionari, sia direttori di Cattedre ambulanti di agricoltura o di Istituti sperimentali dipendenti dal Ministero stesso.

Art. 9. — Nessun concorrente potrà conseguire più di un premio, sia nella gara provinciale, che in quella nazionale. Nel caso di fondi condotti a colonia parziaria il conduttore è tenuto a corrispondere al colono la quota del premio spettantegli in base al contratto di colonia.

TABELLA *A*.

SOMME ASSEGNATE PER I PREMI NELLA GARA PROVINCIALE.

Provincie di Agrigento, Aquila, Avellino, Bari, Benevento, Brindisi, Campobasso, Catanzaro, Cosenza Cagliari, Caltanissetta, Catania, Chieti, Enna, Foggia, Lecce, Matera, Messina, Napoli, Nuoro, Palermo, Potenza, Pescara, Reggio Calabria, Ragusa, Salerno, Sassari, Siracusa, Teramo, Trapani, per ciascuna provincia L. 80.000.

Provincie di Ancona, Arezzo, Ascoli Piceno, Firenze, Forlì Frosinone, Grosseto, Lucca, Livorno, Macerata, Massa, Perugia, Pesaro, Pisa, Pistoia, Roma, Rieti, Siena, Terni, Viterbo, per ciascuna provincia L. 65.000.

Provincie di Alessandria, Aosta, Bologna, Bergamo, Brescia, Bolzano, Belluno, Cuneo, Cremona, Como, Ferrara, Gorizia, Mantova, Milano, Novara, Padova, Parma, Pavia, Piacenza Ravenna, Reggio Emilia, Rovigo, Sondrio, Torino, Treviso Trento, Trieste, Udine, Venezia, Verona, Vicenza, Varese, Vercelli, per ciascuna provincia L. 60.000.

Provincie di Fiume, Genova, Imperia, Pola, Savona, Spezia, Zara, per ciascuna provincia L. 20.000.

TABELLA *B*.

PREMI PER LA GARA NAZIONALE.

	1[i] premi	2[i] premi	3[i] premi	4[i] premi	5[i] premi
Grandi aziende agrarie	**3 da 80.000**	**3 da 50.000**	**3 da 30.000**	**3 da 20.000**	**3 da 15.000**
Medie » »	**3 » 60.000**	**3 » 35.000**	**3 » 20.000**	**3 » 15.000**	**3 » 12.000**
Piccole » »	**3 » 40.000**	**3 » 25.000**	**3 » 15.000**	**3 » 10.000**	**3 » 8.000**
Aziende agrarie recentemente bonificate o in via di bonifica	**3 » 100.000**	**3 » 60.000**	**3 » 40.000**	**3 » 25.000**	**3 » 20.000**

Il Capo del Governo, Primo Ministro Segretario di Stato:

MUSSOLINI.

= FRA RIVISTE E GIORNALI =

LA CASTRAZIONE DEI SUINI. — Per dimostrare quale influenza abbia la castrazione precoce o ritardata sono state fatte accurate indagini; ne è risultato che la castrazione praticata prima che i maialetti abbiano raggiunto i tre mesi di età, determina influenza dannosa sull normale accrescimento. Considerato quanto sopra, e tenendo anche presente che i suini, contrariamente a quanto molti ritengono, soffrono più la castrazione a 50 giorni che quella ritardata fino a tre mesi; se ne deduce che è necessario abbandonare il vecchio sistema. Va ricordato anche che la scelta dei soggetti destinati alla riproduzione è tanto più facile e sicura quanto più l'animale è avanzato di età. Si dovrà perciò concludere che i suini venduti a 60-70 giorni a negozianti che li acquistano più facilmente se castrati, perchè a loro poco interessa la capacità di accrescimento degli animali commerciati, la operazione in esame deve necessariamente praticarsi in tempo utile perchè le ferite possano ben cicatrizzare per il momento della vendita. Per i soggetti che invece vengono allevati, tornerà vantaggioso ritardare la castrazione finchè non avranno compiuto i tre mesi.

(*dal « Corriere Agricolo e Commerciale »*).

VINI BIANCHI CHE STENTANO AD ILLIMPIDIRSI. — Anche se hanno completata la fermentazione, molti vini bianchi stentano ad illimpidirsi, pel fatto che soltamente si fanno vinificare le uve senza graspi o con brevissimi contatti con essi, svinandoli soli dopo qualche giorno. Col tempo l'illimpidimento lo si ottiene egualmente, ma volendo avere i vini bianchi prontamente chiari e pronti al commercio, bisogna prima del travaso, e anche subito dopo, aggiunger loro da 10 a 12 grammi di metabisolfito potassico, e circa 20 a 30 o 40 grammi di acido citrico (secondo che il vino è già più o meno provvisto di acidità) per ettolitro: l'uno e l'altro si fanno sciogliere in 15 o 20 litri del vino da trattare e si aggiungono alla massa. Se non basta allora bisogna chiarificarli, e meglio ancora filtrarli. (*dal « Giornale del Contadino »*).

POTATURA DEGLI OLIVI. — Da molti olivicoltori ed in molte località già in questo periodo s'iniziano le operazioni di potatura dell'olivo. Dove non si temono forti gelate, negli oliveti bene esposti e riparati, specie quando si tratta di fare potature leggere o rimonde invernali, la cosa può essere anche consigliata; ma, quando le su ricordate condizioni di ambiente non si verificano e si tratta di dover effettuare una potatura di ricostruzione, che porta la effettuazione di forti tagli, bisogna andare molto più cauti. Ne potrebbe derivare anche la morte della pianta, qualora sopraggiungessero forti abbassamenti di temperatura e ripetute gelate. La stessa prudenza va usata da chi volesse in questo periodo iniziare anche la operazione della slupatura alle radici. Mettere queste allo scoperto, come necessita fare per bene eseguire l'operazione, potrebbe riuscire pericoloso. (*R. Lupi*).

LA INCHIODATURA NEL CAVALLO. — La si ha quando il maniscalco, durante la ferratura, lede col chiodo il vivo del piede. Avviene o per poca pratica di chi ferra, o per indocilità dell'animale. Bisogna distinguere inchiodatura da inchiodatura. Se il maniscalco accortosi di aver « toccato » il vivo del piede, estrae subito il chiodo, colando nel foro un po' di catrame, non si hanno per lo più conseguenze. Non così quando il chiodo feritore rimane sul posto per qualche giorno (inchiodatura classica!); l'animale allora zoppica abbastanza gravemente, tanto da non appoggiare alle volte affatto il piede per terra.

Cosa fare?

1. Sferrare il quadrupede;
2. pareggiare bene il piede;
3. un buon cataplasma fenicato, fino a quando la zoppia non sia scomparsa.

Se la zoppìa, malgrado dette cure, persiste o si aggrava, è necessario l'intervento del veterinario per l'operazione e l'adatta medicatura. (*da « Minerva dei Campi »*).

IL TAGLIO DELLE SIEPI. — E' questa l'epoca opportuna per eseguire il taglio delle siepi, approfittando delle belle e non fredde giornate che si hanno ora. Il taglio si pratica a periodi variabili fra i due o i tre anni. E' necessario che lo si eseguisca colla massima attenzione, cercando di limitarlo ai rami che vogliono essere asportati. Quando si debbono togliere rami grossi (cosa che deve essere considerata quale eccezione), occorre lisciare a dovere la ferita e coprirla tosto con un buon mastice. Quando si hanno delle siepi che furono trascurate per anni ed anni, bisogna cercare di ringiovanirle con un « taglio raso », che si pratica recidndo tutte le piante a pochi centimetri dal suolo. Se però le siepi si presentano soverchiamente deperite, l'unico rimedio consiste nello sradicamento delle piante. Ultimato il taglio si procede ad una accurata vangatura del suolo, avendo l'avvertenza di togliere tutte le radici di piante infeste, e infine si completa l'opera con la concimazione spargendo del letame di stalla completato con perfosfato, e interrando il tutto con una buona vangatura. (*dal « Villaggio e i Campi »*).

LE DISTANZE DA ADOTTARE PER I NUOVI IMPIANTI DI FRUTTIFERI.

Pero ad alto fusto	m.	6-7
Piramide sul franco	»	5-6
Piramide sul cotogno	»	3,50
Cordoni verticali	»	0,80
Melo ad alto fusto:		
sul franco	»	8-10
a mezzo vento	»	6-7
a forme basse sul Paradiso	»	4,50
Pesco ad alberello	»	4,5-5,0
Ciliegio ad alto fusto	»	10-12
Susino a mezzo fusto	»	6

Se si formano filari per destinare il terreno a qualche coltura intercalare adatta, si allargano le file e nelle file si raccorciano di qualche poco le distanze.

(*dal « Contadino della Marca Trevisana »*).

METODO CASALINGO PER INDOLCIRE LE OLIVE. — Si prende una buona quantità di cenere di legna che si vaglia in modo da togliervi i carboni, poscia si pesa detta cenere, procurando di prenderne tanti chilogrammi quanti sono quelli delle olive da indolcire. Si prende poi della calce viva ben sminuzzata nella dose di gr. 80 per chilogrammo di olive, ed in un recipiente si mettono insieme, e ben mescolate calce, cenere ed olive. Supponendo per esempio di volere indolcire kg. 5 di olive, occorrono per lo scopo kg. 5 di olive; kg. 5 di cenere; gr. 400 di calce viva. A detta mescolanza si aggiunge volta per volta dell'acqua, ed agitando ben bene il tutto si cerca di avere una poltiglia omogenea nella quale debbono trovarsi immerse le olive; per ben mescolare e lavorare la massa con mestolo od altro, occorre fare partite separate, in modo da lavorare al massimo kg. 10 di olive per volta. (*dal « Coltivatore »*).

LA CRESTA DEL GALLO. — La cresta ha un gran peso nella valutazione delle qualità individuali del gallo. Il gallo deve avere una bella cresta, ben sviluppata, ben dentellata, ben colorita, e nello stesso tempo fine, perchè la cresta costituisce l'indice della potenza e della vitalità nel riproduttore, ed ha valore come indice di sanità. La cresta nera o violacea nei polli costituisce segno indubbio di malattia; tra le malattie più gravi, la peste e il colera. Le croste, le pustole, prima gialle, poi nere, sono segno sicuro di epitelioma contagioso; così la cresta biancastra è sintomo caratteristico della tubercolosi; difatti per riconoscere il male si fanno alla cresta iniezioni rivelatrici alla tubercolina. Sulla cresta infine, come sui bargilli, sulle orecchie e sul collo, si rivela la tigna, malattia che si vince facilmente con una buona spennellatura di tintura di jodio.

(*dal « Giornale d'Italia Agricolo »*).

= ECHI DI CRONACA AGRARIA =

I LAVORI DEL COMITATO PERMANENTE DEL GRANO. — Nella riunione tenutasi il 7 corr. sotto la presidenza dell'on. Acerbo il Comitato ha ampiamente trattato delle norme di esecuzione del Concorso nazionale zootecnico, bandito dal Capo del Governo, di cui fra giorni sarà pubblicato il regolamento. Successivamente il Ministro dell'Agricoltura ha riferito sulle recenti prove di panificazione fatte eseguire per i grani nazionali in confronto di quelli stranieri e che hanno dato le seguenti conclusioni:

1) L'« Ardito » è un frumento altrettanto buono quanto il « Manitoba N. 2 », contiene la stessa quantità di azoto (« Manitoba » 2,20; « Ardito » 2,19); contiene quasi la stessa quantità di glutine (« Manitoba » media 46,85, massimo 53,80; « Ardito » media 44,22, massimo 53,80): i due frumenti dimostrano le medesime caratteristiche, talchè si può affermare che possano sostituirsi l'uno all'altro.

2) Gli altri tre frumenti nazionali esaminati, e cioè i precoci « Mentana » e « Villa Glori » e il comune « Rieti », si equivalgono per il loro contenuto in azoto e glutine, pur differendo in alcune altre caratteristiche come, per esempio, nel colore. Si sa, infatti, che il « Mentana » ha il pregio di dare una farina bianchissima.

Si può quindi con sicurezza affermare che le accuse contro i nostri frumenti nazionali precoci sono infondate e che questi sono altrettanto adatti alla panificazione ed altrettanto idonei per l'alimentazione quanto lo sono taluni grani stranieri.

Il Comitato inoltre si è occupato dell'organizzazione dell'autocolonna del grano, dovuta all'iniziativa del Capo del Governo, e che partirà da Roma nella prima decade di marzo, cominciando il suo giro nell'Italia Meridionale.

NUOVE DISPOSIZIONI PER LA PRODUZIONE E IL COMMERCIO DEGLI OLII COMMESTIBILI. — Nella decorsa quindicina sono state pubblicate le disposizioni per la produzione e il commercio degli olii commestibili, che stabiliscono che: « chiunque fabbrica od intende fabbricare olii vegetali commestibili diversi da quelli di oliva, deve farne denunzia, per iscritto al podestà del Comune in cui vuole esercitare tale industria e contemporaneamente al Ministero dell'agricoltura e delle foreste. Gli olii estratti da vegetali diversi dal sesamo, anche se importati dall'estero, debbono esser addizionati, prima di passare ad commercio, con il cinque per cento di olio di sesamo a reazione cromatica caratteristica. E' vietato fabbricare, vendere, porre in vendita, o comunque mettere in commercio olii vegetali commestibili colorati artificialmente o comunque contenenti sostanze estranee, ovvero grassi naturalmenti colorati allo scopo di corregerne il colore. E' vietato pure preparare e smerciare miscele di olio di oliva con altri oli vegetali commestibili. Gli olii vegetali commestibili diversi da quello di oliva debbono essere venduti con la denominazione di « olio di seme » e tale denominazione deve essere sempre indicata nelle fatture commerciali, nelle polizze di carico, nelle lettere di porto ed in ogni altro documento destinato a comprovare la vendita e la sommistrazione, come pure su tutti i recipienti che contengono detti oli, dovunque essi si trovino ».

I VOTI DEL CONVEGNO DEGLI OLIVICOLTORI. — Il recente convegno tenutosi in Roma presso la Confederazione Naz. Fascista degli Agricoltori, si è chiuso dopo l'approvazione di un ordine del giorno nel quale la Commissione centrale per l'olivicoltura, dopo vari considerando nei quali sono esposte le ragioni della crisi dell'olivicoltura, mentre rinnova la incrollabile fiducia degli olivicoltori nel Regime ed assicura la attiva azione diretta degli olivicoltori attraverso l'opera delle organizzazioni centrali e periferiche al cui sviluppo si sta provvedendo con ogni impegno, invoca dal Governo, data la gravità della situazione, provvedimenti di carattere eccezionale attraverso la cui immediata contemporanea applicazione sia possibile contenere la gravissima crisi e dare ai produttori il tempo ed il respiro necessario per affrontare, con una rioraganizzazione efficace, il compito della ricostruzione e dello sviluppo del patrimonio olivicolo nazionale.

Tale ordine del giorno è stato poi presentato ed ampiamente illustrato al Ministro dell'Agricoltura on. Acerbo.

LA I MOSTRA NAZIONALE DI RIPRODUTTORI EQUINI E BOVINI. — Il Ministro dell'Agricoltura e delle Foreste ha indetto con suo decreto la Prima Mostra Nazionale di riproduttori equini e bovini, che avrà luogo a Milano, in occasione della Fiera Campionaria dall'11 al 18 aprile p. v.

La manifestazione, dotata di cospicui premi (258.000 lire in danaro, oltre ad un rilevante numero di medaglie), e organizzata in modo da poter degnamente competere con le iniziative del genere attuale nelle Nazioni zootecnicamente più progredite è destinata a porre in evidenza i risultati conseguiti dagli allevatori delle varie regioni nel campo zootecnico — specie negli ultimi anni, dietro l'impulso animatore e mercè le provvide disposizioni legislative del Governo fascista — e a fornire un prezioso orientamento per l'ulteriore azione di perfezionamento del nostro bestiame, sopratutto in relazione alle finalità del grande Concorso zootecnico, recentemente approvato dal Capo del Governo.

Le domande d'iscrizione devono pervenire al Ministero entro il 28 febbraio p. v. attraverso le Cattedre Ambulanti di Agricoltura, per i bovini, e i Depositi cavalli, stalloni o gli enti ippici, per gli equini.

NESSUN ELENCO DEI VINI TIPICI. — Il Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste dichiara che non ha formulato, nè poteva formulare alcun elenco di vini, perchè ciò non è necessario e neanche utile. Nello stesso modo che nei Decreti Legge 1° marzo 1924 e regolamento relativo non si fa nome di alcun vino tipico, così sarà nelle disposizioni nuove, e ciò per la ragione che il vino da tutelare può essere quello già rinomato, come un altro già esistente e non sufficientemente conosciuto o apprezzato, come pure qualunque altro nuovo vino, degno di tutela che possa aversi in una qualsiasi località. Per questo la istituzione dei Consorzi è essenzialmente in facoltà degli interessati i quali si trovano appunto nelle più idonee condizioni per valutare la convenienza o meno di creare lo specifico Consorzio. E' però da avvertire che Ministeri competenti sapranno sollecitare, ove lo riterranno opportuno, la iniziativa privata o, nei casi di particolare interesse, potranno anche intervenire di autorità alla costituzione di un Consorzio.

DISTRIBUZIONE DI MARZE DA INNESTO. — Anche quest'anno l'Istituto di Frutticoltura e di Elettrogenetica mette a gratuita disposizione degli agricoltori una certa quantità di marze da innesto delle varietà di pero più indicate per gli impianti industriali, e delle migliori varietà di uve da tavola fra le più adatte per l'Agro Romano, provenienti dai suoi impianti di Grottarossa. Gli interessati possono prenotarsi presso gli uffici dell'Istituto — Via Porta Pinciana, 36, Roma (106) — Indicando le qualità e la quantità di marze che desiderano. Compatibilmente alle disponibilità l'Istituto provvederà all'invio delle marze stesse nella stagione opportuna, cioè alla fine dell'inverno.

ESENZIONE DELLE CASE RURALI DALL'IMPOSTA DEL VALORE LOCATIVO. — Ci viene segnalato — scrive l'organo della Confederazione dell'Agricoltura — che alcuni Comuni tendono ad assoggettare le case rurali all'imposta sul valore locativo, sia adducendo la necessità di far fronte a imprescindibili impegni di bilancio, sia mettendo avanti il pretesto che in seguito all'avvenuto allargamento della cinta daziaria le case pure dichiarate rurali agli effetti della imposta fondiaria, avrebbero perduto questo loro carattere agli effetti dell'imposta sul valore locativo. La esclusione della tassa sul valore locativo dei fabbricati rurali fu disposta dall'art. 7 del R. Decreto 31

LA NOTEVOLE ESTENSIONE DELLA COLTIVAZIONE DEL PIOPPO IN ITALIA. — Al concorso nazionale a premio bandito con D. M. 27 settembre 1926, per promuovere l'estensione della coltivazione del pioppo hanno partecipato 204 Enti morali e privati i quali complessivamente hanno posto a dimora in due anni consecutivi, oltre tre milioni di piante di pioppo sparse in 68 provincie del Regno. Un così considerevole numero di piante oltre secondare l'industria della fabbricazione della carta porta come conseguenza la valorizzazione di terreni già incolti, mentre d'altra parte il concorso ha posto in rilievo il fatto che sono stati costruiti numerosi ed anche vari pioppeti in regioni dove la coltura del pioppo era pressochè sconosciuta, cioè nell'Italia del sud e delle isole.

DAI MERCATI E DAI CAMPI

CEREALI.

Brescia. — Frumento fino n. L. 132 a 134; id. buono mercantile 130 a 131; id. inferiore 127 a 128; granoturco agostano 75 a 77; id. scaiolo 73 a 74; id. tajolone 73 a 74; id. bianco 69 a 72; avena nostrana 80 a 84 al quintale.

Bari. — Frumento naz. L. 142 a 145, frumento duro naz. da 157 a 160, avena 73 a 75, orzo 72 a 75. Riso vialone L. 195 a 205, id. ranghino 185 a 195, risone vialone 230 a 245 al q.le.

Roma. — Frumento naz. tenero da 138 a 141; id. duro 152 a 156; id. estero Manitoba 2 da 165 a 168, avena 88 a 90. Orzo vestito 88 a 85; id. mondo 135 a 140. Granone naz. 78 a 82; id. estero 77 a 79. Segala naz. 80 a 85. Riso puro chinese 290 a 300; id. camolino 190 a 200; id. originario 142 a 144 al q.le.

Torino. — Frumento Piemonte L. 136 a 138, id. estero di forza 166 a 168; granoni: comune 78 a 84, estero cinquantino compr. 72 a 77; segale naz. 83 a 84; avene naz. comuni 83 a 88; id. estere 74 a 78. Risi: Vialone 248 a 258; Maratello 178 a 181; camolino originario 133 a 135; mezza grana 90 a 94; risina 83 a 88 al q.le.

BESTIAME.

Grosseto. — Bovi di I. da L. 400 a 430; id. II 350 a 380; vacche di I. 300 a 330; id. II. 270 a 290; vitelli di I. 470 a 490; id. di latte 600 a 700; agnelli vissani 500 a 520; maiali grassi L. 450 a 520; id. lattonzoli 650 a 700; id. magroni 500 a 550 al quint. peso vivo.

Cuneo. — Buoi da macello da L. 36 a 44 al mg.; vacche e manze 1400 a 2800 ciascuna; soriane 24 a 33; vitelli d'età varia ed in vario stato di carne 48 a 57; id. sotto i tre mesi 65 a 87; montoni 36 a 43 al mg.; pecore 60 a 135 ciascuna; maiali da macello 50 a 56; id. da allevamento 60 a 65 al mg.; id. lattonzoli 110 a 150 a capo.

Modena. — Vitelli da latte L. 650 a 700, manzetti da un anno a due 380 a 450, fino ai 4 anni 450 a 480; buoi oltre i 4 anni a peso vivo 1. qual. 400 a 450, 2. qual. 360 a 380; vacche 1. qual. 360 a 400; 2. qual. 330 a 360; buoi e vacche di scarto 180 a 240; tori 370 a 420; montoni 400 a 470; agnelli 570 a 580 al q.le. Suini magroni L. 5,50 a 6, tempaiuoli 6 a 6,50; lattonzoli 7,50 a 8,50 al kg.

Roma. — Bestiame da macello: Buoi 1. qual. 417; id. 2. qual. 353. Vacche 1. qual. 376; id. 2. qual. 306. Vitelli 1. qual. 667; id. 2. qual. 603. Suini 1. qual. 638; id. 2. qual. 579 al q.le e peso vivo. Abbacchi da 8 a 9 al kg.

FORAGGI.

Brescia. — Fieno maggengo L. 42 a 44; id. agostano 38 a 40; terzuolo 36 a 38; medica 36 a 38; paglia imballata 12 a 14 al quintale.

Casale Monferrato. — Fieno maggengo vecchio L. 42 a 44; id. agostano 38 a 40; id. terzuolo 32 a 36; id. di medica 32 a 36; paglia di frumento pressata 12 a 15 al q.le.

Roma. — Fieno maggengo in balle 40 a 42; id. erba medica 38 a 42; id. affienilato in campagna 34 a 36. Paglia in balle 15 a 17. Polpe barbabietola 72 a 74. Favetta 90 a 94.

Treviso. — Fieno maggengo L. 43 a 53; agostano 38 a 43; erba medica 43 a 53; paglia di frumento sciolta 14 a 16; id. pressata 16 a 19 al q.le.

POLLAME.

Chieri. — Polli L. 20 a 30; capponi 40 a 50; galline 28 a 35; id. faraone 25 a 28; piccioni 6 a 8 alla coppia; tacchini 7,50 a 7,75 al kg.; conigli 5,30 a 5,50 cad.

Milano. — Tacchini L. 7,50 a 8; tacchine 8,50 a 8,75; oche 6,25; anitre 9 a 9,25; faraone 10,50 a 11,25; capponi 9,50 a 11,75; polli 1. qual. vivi 11 a 11,50; id. 2. qual. 10 a 10,50; conigli vivi 4,75; piccioni grossi 5 a 5,25 al kg. e peso vivo.

Modena. — Tacchini nov. 6 a 6,50; oche 4 a 4,50; capponi 8 a 9; galline 8 a 8,50; faraone novelle 8 a 8,50; polli 8 a 8,50; anitre novelle 7 a 7,50 al kg.

Roma. — Polli 16 a 20 al paio. Galline 10. Tacchini 9,20. Tacchine 10,50 al kg. e peso vivo. Piccioni vivi 8,50 a 9,65 al paio.

VINI.

Lugo. — Vino bianco secco 80 a 110; id. dolce filtrato 100; id. nero 70 a 100 al quint.

Modena. — Lambrusco Sorbara finissimo L. 180 a 200; fino 160 a 180; altri lambruschi 130 a 150; comun ida pasto 1. qual. 70 a 90 all'ettolitro (vini rossi nuovi). Filtrati neri superiori L. 150 a 170; id. comuni 120 a 140 all'ett.

Roma. — Vino Frascati 140 a 220; id. Velletri 90 a 140; id. Viterbo 70 a 100; id. Monterotondo 100 a 150; id. Orvieto comune 70 a 100 all'hl.; id. Puglie 9 a 11,50; id. Sardegna 8 a 10; id. Sicilia 8,50 a 10,50 all'ettogrado; id. Chianti 5 a 7 al fiasco.

Sansevero. — Vino bianco vecchio gr. 11,5-12,5 L. 110 a 120; rosso gr. 12-13 120 a 130; id. rosso montep. gr. 13-14 145 a 150; id. cerasuolo gr. 11-12 100; fermentato bianco gr. 12,5-13 107 a 112; id. bianco gr. 13,5-14 116 a 120 al q.le.

OLII E SEMI OLEOSI.

Grosseto. — Olio d'oliva di 1. qualità L. 425 a 475; id. 2. 350 a 400 al quintale.

Modena. — Olio d'oliva puro superiore L. 7,50; id. fino 7; id. di semi 5,50 al kg.

Lecce. — Qualità fine 1929 L. 400; olio commestibile vecchio L. 350; olio nuovo, per raffinaria, base gr. 4 di acido oleico L. 280-300 il q.le.

Roma. — Olio Toscana extra fino 520 a 530; id. Puglie 510 a 520; id. fino 460 a 490; id. Lazio 480 a 520. Olio semi 465 a 480. Sansa vergine 9,50 a 11. Olio lampante 340 a 370 al q.le.

UOVA.

Borgomanero. — Fresche L. 6,70 a 7 alla dozzina.
Carrù. — L. 5 alla dozzina.
Chieri. — L. 7 a 8 alla dozizna .
Lugo. — L. 5 alla dozzina.
Milano. — Fresche 1. qual. L. 5,20 a 5,40; id. 2. qual. 4,80 a 5; estere 4,20 a 4,70; refrigerate 3,50 a 3,60 la dozzina.
Palmanova. — L. 0,70 al paio.
Orzinuovi. — L. 4,20 al mille.
Tortona. — L. 7 a 7,50; conservate 5,50 a 6 la dozzina.
Varese. — Fresche 1. qual. L. 7,80 a 8,10.

IL MERCADANTE.

= RUBRICA DI VARIETÀ PER LE FAMIGLIE =

(Compilata da « donna Luisa »).

Contro i raffreddori

I seguenti 12 punti, se osservati attentamente, preverranno in gran parte i raffreddori:

1. — Respirare molta aria fresca evitando però, i giri d'aria.

2. — Fate continuamente esercizi di respirazione.

3. — Evitate di mangiare più del necessario, specialmente dolci.

4. — Evitate la stitichezza.

5. — Fate esercizi sia in casa che all'aperto.

6. — Evitate le fatiche inutili.

7. — Non mettete le dita o le mani vicino alla bocca. Le mani devono essere ben lavate prima di toccare i cibi.

8. — Farete bene a lavarvi ripetutamente il naso con soluzioni disinfettanti.

9. — Abituate la pelle a resistere alle variazioni di temperatura prendendo dei bagni freddi, facendovi massaggi e strofinazioni vigorose.

10. — Adattate il vestiario alla temperatura prevalente.

11. — Consultate uno specialista della gola e del naso, se sospettate di avere ostruzioni o infezioni nel naso o nella gola.

12. — Se il raffreddore non vi passerà in pochi giorni, consultate un buon medico.

L'enorme appetito dei ragni

Il celebre scienziato inglese, studioso degli insetti, Sir John Lubbock, ha pubblicato un libro sui ragni. Dopo avere pesati accuratamente molti ragni prima e dopo il pasto, ha tratto queste strabilianti conclusioni:

A peso uguale, un uomo adulto, per mangiare quanto mangia un ragno nelle 24 ore, dovrebbe ingoiare due buoi intieri, tredici montoni, dodici maiali e quattro barili di pesce.

Come mangia l'uomo più vecchio d' Inghilterra

Il più vecchio abitante dell'Inghilterra attualmente, è il signor Walker di Nottingham, che ha celebrato il suo 100° genetliaco.

Questo centenario attribuisce la sua longevità sopratutto al fatto che ha sempre « mangiato copiosamente, lavorato attivamente e praticati gli sports ». Ogni mattina, alle 6, il centenario beve due tazze di latte, alle 11 mangia pane e formaggio inaffiato di birra; la sua colazione si compone abitualmente di carne, legumi e di un dolce al latte; alle 16,30 beve ancora due tazze di the con pane burrato e dolci; il Walker è assai ghiotto di dolci. Alle 21, infine mangia un piccolo pasticcio di carne di maiale.

FIOR DI PENSIERI

LE LACRIME:

— La prova di un'affezione pura è una lacrima.
— Le lacrime sono la parola del sentimento.
— Disprezzate l'uomo che ha rossore di piangere.
— Non fate mai versare lacrime. Iddio ne conta le goccie.
— Asciugare le lacrime altrui vale ancora più che versarle.
— Le lacrime più amare sono quelle che si versano nella solitudine.

Le ricette e i consigli di Zi' Paolo

Per aver violette di quattro colori.

Se avete un bel mazzo di violette dividetele in quattro. Esponete uno di questi quarti ai vapori di zolfo acceso. Subito le violette diverranno bianche. Immergete un altro quarto nell'ammoniaca e diventeranno verdi. Immergete il terzo mazzetto nell'acqua acidulata di vetriolo e diventeranno rosse. E così avrete quattro colori. Prima di rifare il mazzo lavate i fiori all'acqua pura.

Per mangiare fagiuoli freschi tutto l'inverno

Si raccolgono quando sono pronti per esser mangiati in verde. Si spelano e si fanno seccare all'ombra in locale ben aereato. Poi con ago e filo se ne formano delle corone. Si conservano appese in locale sano. Se ne avrà così per tutto l'inverno. Prima di farli cuocere si faranno rinvenire nell'acqua tiepida, non perderanno nulla delle qualità nè del colore primitivo.

Per smacchiare le dita dal mallo di noce.

Per far scomparire le nerissime macchie di mallo delle noci dalle mani basta fregarle con forza con dell'aceto molto potente, oppure con una soluzione di acido tartarico.

LA SFINGE A PREMIO

SCIARADA.

Dal *primo* vedi in lontananza.
Dà *l'altro* assai grata fragranza.
Il *tutto* ha in arte rinomanza.

Bizzarria.

Dite con una sola parola questa frase:
« Io metto le scarpe al nonno ».

* * *

Fra quanti ci manderanno la spiegazione esatta entro il 27 febbraio su cartolina postale doppia (nulla scrivendo sulla risposta) sorteggeremo i seguenti premi: 1. Una penna stilografica a riempimento automatico — 2. Due volumi di agraria — 3. Una copia del nostro « *Almanacco degli Agricoltori* 1930.

Spiegazione dell'*Indovinello* pubblicato nel fascicolo precedente:

MASCHERA.

Ci mandarono la spiegazione esatta: Antonio Giobbio — Ines Vicentini — Sac. Mario Anfossi — Marese. Dario Vinciguerra — Bettina Bisi — Dott. Matteo Matteini — Avv. Felice Angelini — Achille Fiona — Elvira Ferrini — Agr. Guido Bottaccini — Valerio Stanga — Sac. Marco Ferioni — Dirce Rossi — Ten. Franco Vaturi — Cap. Vittorio Cordani — Ing. Giulio Florio — Circolo degli Amici di Apricena.

La sorte ha favorito: 1. Ines Vicentini — 2. Agr. Guido Bottaccini — 3. Avv. Felice Angelini — 4. Ten. Franco Vaturi.

LA SFINGE.

PER FINIRE

— Avete rubato un abito... Siete stato condannato per lo stesso reato un anno fa...

— Ma, signor giudice; non pretenderà che porti lo stesso abito per più di un anno!...

* * *

— Non per vantarmi, ma la mia educazione musicale è costata a papà dieci biglietti da mille.

— E oggi, vuoi dire, con diecimila lire si può aver così poco!

* * *

La moglie pratica.

— Io spero, dottore, che vorrete farci una piccola riduzione sulla parcella, visto e considerato che è stato mio marito che ha diffuso l'influenza in tutto il caseggiato.

* * *

Fra amici:

— Allora, la sposi o no la ricca signorina Metapondica?
— No, perchè ha un difetto di pronuncia.
— Quale?
— E' incapace di dire « sì ».

* * *

Il colmo per due litiganti che viaggiano sulla Messina-Palermo: scendere... a Patti.

Avv. C. A. CORTINA — *Direttore Responsabile*
Dott. GUIDO CORTINA — *Redattore Capo*

Roma — Soc. An. Tip. Luzzatti — Via Fabio Massimo, 53